



भारत का राजपत्र The Gazette of India

सी.जी.-डी.एल.-अ.-06032021-225700
CG-DL-E-06032021-225700

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4
PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 89]

नई दिल्ली, बृहस्पतिवार, मार्च 4, 2021/फाल्गुन 13, 1942

No. 89]

NEW DELHI, THURSDAY, MARCH 4, 2021/PHALGUNA 13, 1942

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण

अधिसूचना

नई दिल्ली, 4 मार्च, 2021

फा. सं. 1-116/वैज्ञानिक समिति/अधिसूचना 27/2010-एफ.एस.एस.ए.आई (ई).—खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) संशोधन विनियम, 2020 का प्रारूप जैसा खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की फाइल संख्या 1-116/वैज्ञानिक समिति/अधिसूचना 27/2010-एफ.एस.एस.ए.आई तारीख 26 जुलाई, 2019 की अधिसूचना द्वारा भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग III, खण्ड 4 में खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 92 की उप-धारा (1) की अपेक्षानुसार प्रकाशित किया गया था और जिसके द्वारा ऐसे सभी व्यक्तियों, जिनके इससे प्रभावित होने की संभावना है, से राजपत्र जिसमें उक्त अधिसूचना का उल्लेख है, की प्रतियां जनता को उपलब्ध कराये जाने की तारीख से तीस दिन की अवधि समाप्त होने से पहले आपत्तियां और सुझाव आमंत्रित किए गए थे।

और, उक्त राजपत्र की प्रतियां जनता को 6 अगस्त, 2019 को उपलब्ध करायी गई थीं।

और, उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में जनता के लोगों से प्राप्त आपत्तियों और सुझावों पर खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार किया गया है।

अतः अब, उक्त अधिनियम की धारा 16 के पाथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खण्ड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, एतद्वारा खाद्य और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित विनियम बनाता हैं। अर्थात :

विनियम

(1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) प्रथम संशोधन विनियम, 2021 है।

(2) ये राजपत्र में उनके प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे और खाद्य कारबार प्रचालक 1 जनवरी 2022 से इन विनियमों के सभी उपबंधों को पालन करेगा।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में, -

(1) “प्रसंस्कृत फलों का रस” से संबंधित विनियम 2.3 में, उप-विनियम 2.3.6 में, खण्ड 4 के अंतर्गत तालिका में “दो अथवा अधिक फलों का रस” से संबंधित क्र.सं. 71 पर प्रविष्टि के पश्चात् निम्नलिखित को अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात:

72	मोंकफ्रूट	सिरेतिग्रोसवेनोरि	14.0	0.013
----	-----------	-------------------	------	-------

(2) विनियम 2.4 में, -

(क) विनियम 2.4 में, उप-विनियम 2.4.2 में, खण्ड (1) के स्थान पर निम्नलिखित को रखा जाएगा, अर्थात:-

1. मैदा (परिष्कृत गेहूँ का आटा)

मैदा (परिष्कृत गेहूँ का आटा) से अभिप्रेत है जो साफ गेहूँ को पीसने अथवा दलने की प्रक्रिया द्वारा प्राप्त किए गए उत्पाद से है जिसमें चोकर और अंकुर को अनिवार्यतः अलग कर दिया जाता है और शेष को अवचूर्णित कर उपयुक्त रूप से बहुत ही बारीक कर लिया जाता है। यह अपसामान्य महक, गंध और जीवित कीट, गंदगी (पशु मूल की गंदगी, जिसमें मृत कीट सम्मिलित हैं) से मुक्त होगा।

(2) यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात :-

सारणी

क्र.सं.	अपेक्षाएं	सीमा
1.	आर्द्रता, भार का प्रतिशत (से अधिक नहीं)	14.0
2.	कुल राख, शुष्क भार आधार पर प्रतिशत (से अधिक नहीं)	1.0
3.	पानी मिलाकर पतला किए हुए HC1 में अधुलनशील राख, शुष्क भार आधार पर प्रतिशत (से अधिक नहीं)	0.1
4.	ग्लूटेन, शुष्क भार आधार पर प्रतिशत (से कम नहीं)	7.5
5.	एल्कोहोलिक अम्लता (90 प्रतिशत एल्कोहल के साथ) H ₂ SO ₄ के रूप में अभिव्यक्त, शुष्क भार आधार पर प्रतिशत, से अधिक नहीं	0.12
6.	*दानेदार % (से कम नहीं)	98 212 माईक्रोन IS छन्नी के माध्यम से छन जाएगा।

		(70 छिद्र)
7.	यूरिक अम्ल(से अधिक नहीं), मि./कि.ग्रा.	100

*दानेदार का मानदण्ड मध्यवर्ती उत्पादों के लिए नहीं लागू नहीं होगा जोकि प्रत्यक्ष खपत के लिए नहीं होती।

(ख) उप-विनियम 2.4.3 स्थान पर, निम्नलिखित रखा किया जाएगा, अर्थात :-

2.4.3 सेमोलीना (सूजी अथवा रवा)

(1) सेमोलीना (सूजी अथवा रवा) से अभिप्रेत है जो साफ गेहूँ को पीसने अथवा दलने की प्रक्रिया द्वारा प्राप्त किए गए उत्पाद से है जिसमें चोकर और अंकुर को पूर्णतः / आंशिक रूप से अलग कर दिया जाता है और शेष बची मात्रा को अवचूर्णित कर उपयुक्त रूप से बहुत ही बारीक कर लिया जाता है। यह अपसामान्य महक, गंध, जीवित कीट, गंदगी (पशु मूल की गंदगी, जिसमें मृत कीट सम्मिलित हैं) से मुक्त होगा।

(2) यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात :-

सारणी

क्र.सं.	अपेक्षाएं	सीमा
1.	आर्द्रता, भार का प्रतिशत (से अधिक नहीं)	14.5
2.	कुल भस्म, शुष्क भार आधार पर प्रतिशत (से अधिक नहीं)	1.0
3.	पानी मिलाकर पतला किए हुए HC1 में अधुलनशील राख शुष्क भार आधार पर प्रतिशत (से अधिक नहीं)	0.1
4.	ग्लूटेन, शुष्क भार आधार पर प्रतिशत(से कम नहीं)	6.0
5.	एल्कोहोलिक अम्लता (90 प्रतिशत एल्कोहल के साथ) H ₂ SO ₄ के रूप में अभिव्यक्त, शुष्क भार आधार पर प्रतिशत से अधिक नहीं	0.15
6.	यूरिक अम्ल(से अधिक नहीं), मि./कि.ग्रा.	100

(ग) उप-विनियम 2.4.6 में, खण्ड (4) के स्थान पर, निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात :-

4. ज्वार (सोरघम अनाज):

(1) सोरघम बलगेयर पर्स. की प्रजातियों से प्राप्त सोरघम अनाज के दाने छिलके वाले अथवा बिना छिलके वाले अनाज होते हैं। ये स्वादिष्ट, सख्त, साफ और पौष्टिक होंगे।

(क) **छिलके सहित सोरघम अनाज के दाने :-** ये ऐसे सोरघम अनाज के दाने होते हैं जिन्हें बिना किसी उपचार के पूरी तरह से फसल की गहवाई के पश्चात प्राप्त किए जाते हैं।

(ख) **छिलके रहित (दानेदार) सोरघम अनाज के दाने:-** ये ऐसे सोरघम अनाज के दाने होते हैं जिनसे उपयुक्त ढंग से यांत्रिक उपचार का प्रयोग करते हुए बाह्य आवरण और संपूर्ण अथवा आंशिक अंकुर को अलग कर लिया जाता है।

(2) यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात :-

सारणी

क्र.सं.	अपेक्षाएं	सीमाएं
1.	आर्द्रता, भार का प्रतिशत (से अधिक नहीं)	14.5
2.	बाह्य पदार्थ	भार के 1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं जिसमें से 0.25 प्रतिशत भार खनिज पदार्थ और पशु मूल की गंदगी 0.10 प्रतिशत भार से अधिक नहीं होगी।
3.	अन्य खाद्य अनाज, भार प्रतिशत में, से अधिक नहीं	3.0
4.	क्षतिग्रस्त अनाज, भार प्रतिशत में, से अधिक नहीं	भार 6 प्रतिशत जिसमें से अर्गोट प्रभावित अनाज गणना के अनुसार 0.05 प्रतिशत से अधिक नहीं होंगे।
5.	कीट युक्त अनाज गणना के अनुसार प्रतिशत, से अधिक नहीं	6
6.	अविकसित अनाज, मुरझाए अनाज, भार प्रतिशत	8.0
7.	यूरिक अम्ल (से अधिक नहीं), मि./कि.ग्रा.	100

(घ) उप-विनियम 2.4.15 में, खण्ड (1) और (2) के स्थान पर, निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात :-

1. **बिस्कुट :-** बिस्कुट एक सेका हुआ उत्पाद होता है, जो खमीरयुक्त अथवा खमीरमुक्त, लेपित अथवा अलेपित होता है, जिसका मध्य भाग आंशिक अथवा पूर्ण रूप से भरा हुआ होता है, लेकिन वसा मुक्त/कम वसा अथवा बिना शर्करा/कम शर्करा की भिन्नताओं सहित वेफर बिस्कुट, लेपित वेफर, कुकीज, क्रेकर्स, मध्य भाग भरे बिस्कुट, लेपित बिस्कुट, सेंडविच बिस्कुट, क्रीम बिस्कुट (ठोस दुध और शर्करा से निर्मित) तक ही सीमित नहीं होते।

2. बिस्कुट अनाज अथवा अनाज उत्पादों से बनाए जा सकते हैं जिसमें मोटे अनाज/दालें/फलियां और/अथवा मिश्रण सम्मिलित हैं। इसमें यह भी हो सकते हैं - वसा और तेल, वसा इमल्सन आदि अथवा उसके मिश्रण सहित बेकिंग पाउडर, शर्करा और शर्करा उत्पाद, खाद्य साधारण नमक जिसमें नमक के स्थानापन्न सम्मिलित हैं, डेयरी उत्पाद और उसी के समान वस्तुएं, पोषक और गैर-पोषक मधुरक, शहद, प्रतीप शर्करा, गुड़, डेक्सट्रोज, खाद्य शीरा, द्रव ग्लोकोज/ग्लुकोज सिरप (उच्च मालटोज/उच्च फ्रक्टोज), फल और सब्जियां और उनके उत्पाद (जिसमें सूखे मेवे और सब्जियां सम्मिलित हैं), चॉकलेट सहित कोक और इसके उत्पाद, चाय, काफी, कासनी और उनका सार-तत्व, नारियल और इसके उत्पाद, अण्डे और अण्डे उत्पाद, ग्लूटन, नट और नट उत्पाद, माल्ट और माल्ट उत्पाद, दुग्ध और दुग्ध उत्पाद, तिलहन और इसके उत्पाद जिसमें तिलहन आटा, सभी प्रकार के खाद्य सत्व और खाद्य आटा, मसाले, कंडीमेंट्स, जड़ी-बूटी और उनका रस, चटनियां, सिरका, वसा पाउडर, खाद्य बीज, प्रोटीन सान्द्र/वियोजक, खमीर और इसके उत्पाद जिसमें खमीर का सत्व, किण्वक जैसे जिसमें विटामिन और खनिज पदार्थ, खाद्य रेशे, माल्टोडेक्सट्रीन, ओलीगोफ्रक्टोज, ट्रेहालोज और कोई अन्य घटक जैसाकि खाद्य सुरक्षा और मानक विनियमों में विनिर्दिष्ट किया गया है।

3. यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात :-

सारणी

क्र.सं.	अपेक्षाएं	सीमा
	राख पतला किए हुए HC1 में अधुलनशील, शुष्क आधार पर प्रतिशत (से अधिक नहीं)	0.1
	निष्कर्षित वसा की अम्लता (तैल अम्ल के रूप में) % , से अधिक नहीं	2.0

2. ब्रेड एवं ब्रेड जैसी किस्मों के उत्पाद :- (1) ब्रेड और ब्रेड जैसी किस्मों के उत्पाद जैसे कि रस्क से तात्पर्य आटा (गेहूँ का आटा) और/अथवा मैदा (परिष्कृत गेहूँ का आटा), जल, नमक, खमीर अथवा अन्य खमीर उठे साधन के मिश्रण से सेक कर तैयार किए गए उत्पाद से है। इसमें ब्रेड, रस्क आदि की विभिन्न किस्में सम्मिलित हैं।

(2) इसमें यह भी हो सकते हैं - डेयरी उत्पाद और सादृश्य उत्पाद, ग्लूटेन, मधुरक कारक, जिसमें शहद (जैसेकि - शर्करा और शर्करा उत्पाद, प्रतीप शर्करा, गुड़, डेक्सट्रोज, खाद्य शीरा, प्रतीप शर्करा, गुड़, द्रवित ग्लोकोज/ग्लुकोज सिरप (उच्च मालटोज/उच्च फ्रक्टोज), खजूर शरबत, माल्ट उत्पाद एवं उनके सत्व, खाद्य सत्व और/अथवा आटा, खाद्य अनाज, खाद्यान्न और/अथवा दालें अथवा उनका आटा, उत्पाद, सूजी, खाद्य बीज जिसमें तिलहन और/अथवा उनका आटा, खाद्य चोकर, खाद्य रेशों से भरपूर घटक अथवा सार, ट्रेहालोज (अधिकतम 10%), नारियल और/अथवा नारियल उत्पाद, कोको और/अथवा कोको से प्राप्त उत्पाद, पूर्व जैविक, जैव अनुकूल, अण्डे और अण्डों के उत्पाद, चाय, कॉफी, चिकरी और उनके सत्व, प्रोटीन संकेंद्रण और वियोजक, अन्य खनिज, पोषक पदार्थ, विटामिन, वनस्पति, मरग्रेन अथवा उपयुक्त प्रकार के परिष्कृत खाद्य तेल, अंतरएस्ट्रीकरण वनस्पति वसा, अथवा मक्खन अथवा घी अथवा उनका मिश्रण अथवा किसी अन्य प्रकार के खाद्य वसा/तेल, एल्बूमिन, चूने का पानी, लाइसिन, मसाले और कंडीमेंट्स और/अथवा उनका सत्व, शाक, चटनी, फल और/अथवा फल उत्पाद, खाद्य वनस्पति और/अथवा वनस्पति उत्पादों, सूखे मेवों, गिरियों और/अथवा गिरी उत्पादों, माल्टोडेक्सट्रिन, ओलीगोफ्रक्टोज (अधिकतम 15%), सिरका अथवा खाद्य सुरक्षा और मानक विनियमों में यथा विनिर्दिष्ट अन्य कोई सामग्री।

(3) यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात :-

सारणी

क्र.सं.	अपेक्षाएं	सीमा
	अल्कोहोलिक अम्लता (90 प्रतिशत अल्कोहल के साथ) (ब्रेड के लिए)	प्रति 100 ग्राम शुष्क पदार्थों में 7.5 मिली. 1N NaOH के समकक्ष से ज्यादा नहीं होगी।
	तैल अम्ल के रूप में निष्कर्षित वसा की अम्लता, % (रस्क के लिए), से अधिक नहीं	1.5
	जल मिश्रित HCl में अधुलनशील राख (शुष्क भार आधार पर%), से अधिक नहीं	0.2

(4) यह धूल, कीट और कीटों के अंशों, लार्वा, चूहों के बालों से मुक्त होगा।

(इ) उप विनियम 2.4.17 के स्थान पर, निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात:-

2.4.17 बाजरे का आटा :- (1) "बाजरे का आटा" से अभिप्रेत है जो पिसाई के प्रसंस्करण के माध्यम से बाजरा अनाज (पेन्नीसेटम अमेरिकानम एल. पेन्नीसेटम टाइफाइडियम, पेन्नीसेटम ग्लाउकम) से प्राप्त उत्पाद से है।

(2) यह अपसामान्य महक, गंध और जीवित कीट, गंदगी (पशु मूल की गंदगी, जिसमें मृत कीट सम्मिलित हैं), से मुक्त होगा।

(3) यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात :-

सारणी

क्र.सं.	अपेक्षाएं	सीमा
1.	आर्द्रता(भार का प्रतिशत),से अधिक नहीं	13.0
2.	अम्ल अघुलनशील राख, शुष्क भार आधार पर प्रतिशत, से अधिक नहीं	0.15
3.	प्रोटीन (Nx6.25) (शुष्क भार आधार पर प्रतिशत), से कम नहीं	8.0
4.	वसा (शुष्क भार आधार पर प्रतिशत), से अधिक नहीं	7.0
5.	कच्चे रेशे (शुष्क भार आधार पर प्रतिशत), से अधिक नहीं)	2.5
6.	एल्कोहोलिक अम्लता (90 प्रतिशत एल्कोहल के साथ) H ₂ SO ₄ के रूप में अभिव्यक्त, शुष्क भार आधार पर प्रतिशत, से अधिक नहीं	0.25
7.	कण-आमाप	1 mm छन्नी के माध्यम से छाना जाएगा।(18 छिद्र)
8.	यूरिक अम्ल(से अधिक नहीं), मि./कि.ग्रा.	100

*मानदण्ड 'कण-आमाप' ऐसे मध्यवर्ती उत्पादों के लिए प्रयोजनीय नहीं होगा जो सीधी खपत के लिए नहीं हैं

(च) उप-विनियम 2.4.18 के स्थान पर , निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात :-

2.4.18 ज्वार आटा : - (1) ज्वार आटा से तात्पर्य पिसाई के प्रसंस्करण के माध्यम से सोरघम दुरंगे (एल.) मोएंच के अनाजों से प्राप्त उत्पाद से है।

(2) यह अपसामान्य महक, गंध और जीवित कीट, गंदगी (पशु मूल की गंदगी, जिसमें मृत कीट सम्मिलित हैं) से मुक्त होगा।

(3) यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात :-

सारणी

क्र.सं.	अपेक्षाएं	सीमा
1.	आर्द्रता, (भार का प्रतिशत), से अधिक नहीं	12.0
2.	अम्ल अघुलनशील राख, भार का प्रतिशत (शुष्क आधार पर), से अधिक नहीं	0.15
3.	प्रोटीन (Nx 6.25), शुष्क आधार पर प्रतिशत, से कम नहीं	8.5
4.	अपरिष्कृत वसा, शुष्क भार आधार पर प्रतिशत, से अधिक नहीं,	4.7
5.	एल्कोहोलिक अम्लता (90 प्रतिशत एल्कोहल के साथ) H ₂ SO ₄ के रूप में	0.18

	अभिव्यक्त, शुष्क भार आधार पर प्रतिशत, से अधिक नहीं	
6.	कण-आमाप	न्यूनतम 80 प्रतिशत 1 एमएम छन्नी के माध्यम से छाना जाएगा (18 छिद्र)
7.	यूरिक अम्ल(से अधिक नहीं), मि./कि.ग्रा.	100

*मानदण्ड 'कण-आमाप' ऐसे मध्यवर्ती उत्पादों के लिए प्रयोजनीय नहीं होगा जो सीधी खपत के लिए नहीं हैं

(छ) उप-विनियम 2.4.34 के पश्चात, निम्नलिखित उप-विनियम को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात :-

2.4.35 प्रातःकालीन नाश्ते के अनाज- (1) प्रातःकालीन नाश्ते के अनाज से तात्पर्य खाने के लिए तैयार और शीघ्र पकने अथवा नियमित रूप से पकाए जाने वाले अनाज उत्पादों से है। उदाहरणों में सम्मिलित है: फूले हुए, चूर्ण रूप में, टुकड़ों में, धान्य अथवा अनाज, बहु-अनाज (उदाहरणार्थ चावल, गेहूँ, जई, बाजरा, जौ, दालें, मकई आदि) प्रातःकालीन नाश्ते के अनाज, खाने के लिए तैयार अथवा पकाए गए अनाज उत्पाद जो सोयाबीन के आटे अथवा खाद्य चोकर, ग्रेनोला प्रकार के नाश्ते के अनाज, अनाज बार, म्यूसली और एक्सट्रूडिड प्रकार के नाश्ते के अनाज जो अनाज के आटे अथवा पाउडर अथवा आटे से बनाए गए हों। इस श्रेणी में यह भी सम्मिलित है: खाने के लिए तैयार अथवा दलिया के रूप में बेची जाने वाली तात्क्षणिक पकाए गए खंडित अथवा चपटे अनाज।

(2) प्रातःकालीन नाश्ते के अनाज तैयार करने के एक अथवा इससे ज्यादा तरीके हो सकते हैं जिसमें शामिल है, पकाना, तलना, टुकड़े करना, सेंकना, भूनना, पफिंग, पर्लिंग और एक्सट्रूडिंग अथवा चाकलेट के साथ को-एक्सट्रूडिंग, फल, सब्जियां, गिरी अथवा कोई अन्य इसी प्रकार की पोषक फिलिंग्स जो स्वाद में मीठी अथवा नमकीन हो।

(3) प्रातःकालीन नाश्ते के अनाज एक अथवा एक से अधिक मिल्ड अथवा होल ग्रेन से तैयार किए जाएंगे और इन्हें फलियों, बीजों, खाद्य कंद अथवा आभासी अनाजों के एक अथवा अधिक उत्पादों के साथ मिश्रित किया जा सकता है उपयुक्त सुगंध अभिकारकों, मसालों अथवा मसालों के सार-तत्वों, चटनियों, माल्ट योगिकों, पोषक और प्राकृतिक मधुरकों, नमक, सूखे अथवा चाशनी में पगे फल, फल पके/सार-तत्व अथवा सान्द्र, सब्जियां और उनके सूखे रूप में अथवा सार-तत्व रूप में, गिरी, कोकोआ और इसके उत्पाद, माल्टोडेक्सट्रिन, दूध और इसके यौगिक और खाद्य सुरक्षा और मानक विनियमों में यथा विनिर्दिष्ट कोई अन्य पदार्थ।

(4) होल ग्रेन ब्रेकफास्ट अनाज के मामले में, प्रातःकालीन नाश्ते के अनाज में साबुत अनाज शुष्क भार के आधार पर 25% होगा। इस उत्पाद में अनाज/आभासी अनाजों/ग्रेन होंगे, जबसंघटकों की सूची में पहले संघटक के रूप में सभी को एक साथ मिलाया जाएगा।

(5) प्रातःकालीन नाश्ते के अनाजों के प्रसंस्करण में प्रयोग किए जाने वाले अनाजों और अन्य संघटक अच्छी गुणवत्ता वाले होंगे और उनका स्वाद एवं गंध खास होगी तथा दुर्गंध, फफूंद, खट्टापन और अन्य अवांछनीय स्वाद और गंध से मुक्त होगी।

(6) प्रातःकालीन नाश्ते के अनाज कीटों, चूहों के मल और इसी प्रकार के अन्य विजातीय पदार्थों से मुक्त होंगे।

(7) यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात :-

सारणी

क्र.सं.	अपेक्षाएं	सीमा
1.	आर्द्रता की मात्रा (भार का प्रतिशत), से अधिक नहीं	उत्पाद निर्जलिकृत/चाशनी में पगे फल, बीज, गिरी, होलग्रेन आदि - 10.0% अन्य सभी - 7.5%
2.	तनुकृत HCl में अम्ल अधुलनशील राख (शुष्क भार आधार पर %), से अधिक नहीं	0.1

(3) विनियम 2.8 में, उप-विनियम 2.8.11 में, पैरा के अंत में, “जल 0.2% से अधिक नहीं” शब्दों और अंकों के स्थान पर निम्नलिखित शब्दों और अंक रखे जाएंगे, अर्थात :-

“जल 2.0% से अधिक नहीं”;

(4) विनियम 2.9 में,

(क) उप-विनियम 2.9.8 में, खण्ड (1) और (2) के स्थान पर, निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात :-

1. **जीरा (सफेद जीरा) साबुत** से तात्पर्य एपियासेआई परिवार के क्यूमिनमसाइमाईनम एल. के शुष्क परिपक्व बीजों से है। इसका खास रंग, सुगंध और स्वाद होगा। यह जीवित कीटों, किसी विजातीय गंध, सुगंध, फफूंदी से मुक्त होगी। इससे कोई रंग मिश्रित नहीं किया जाएगा और कोई हानिकारक पदार्थ नहीं होंगे।

2. यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात :-

सारणी

क्र.सं.	अपेक्षाएं	सीमा
1.	आर्द्रता की मात्रा, भार का प्रतिशत (अधिकतम)	10.0
2.	कुल राख, शुष्क आधार पर भार का प्रतिशत (अधिकतम)	12.0
3.	अम्ल अधुलनशील राख, शुष्क आधार पर भार का प्रतिशत (अधिकतम)	4.0
4.	वाष्पशील तेल की मात्रा, मिली/100ग्रा. शुष्क आधार पर (न्यूनतम)	1.5
5.	बाह्य वनस्पति पदार्थ की मात्रा, भार का प्रतिशत (अधिकतम)	3
6.	विजातीय पदार्थों की मात्रा, भार का प्रतिशत (अधिकतम)	0.5
7.	फफूंदयुक्त बीज, भार का प्रतिशत (अधिकतम)	1.0
8.	क्षतिग्रस्त/खराब फलों का अनुपात, भार का प्रतिशत (अधिकतम)	5.0
9.	टूटे हुए, भार का प्रतिशत (अधिकतम)	3.0
10.	मृत कीटों, कीटों के अंगों, चूहों का संदूषण, भार का प्रतिशत (अधिकतम)	0.5
11.	कीटों के द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ, भार का प्रतिशत (अधिकतम)	1.0

12.	पशु मल (मिग्रा/किग्रा), (अधिकतम)	1.0
13.	यूरिक अम्ल, मि./कि.ग्रा. शुष्क आधार पर (अधिकतम)	100

स्पष्टीकरण : इस उप-विनियम के प्रयोजन के लिए, -

- (क) **बाह्य वनस्पति पदार्थ:** ऐसे वनस्पतिक पदार्थ जो उत्पाद के उत्पादक पौधे से जुड़े होते हैं लेकिन उन्हें अंतिम उत्पाद का भाग नहीं माना जाता है
- (ख) **विजातीय पदार्थ:** कोई भी दृष्टव्य आपत्तिजनक पता लगाए जा सकने वाले विजातीय पदार्थ अथवा सामग्री जो सामान्यतया मसालों के पौधे के प्राकृतिक घटक से सम्बद्ध नहीं होती है; जैसेकि स्टिक, कंकड़, टाट का अंश, धातु आदि।
- (ग) **क्षतिग्रस्त/खराब फल:** क्षतिग्रस्त, बदरंग, बासी और अविकसित बीज।
- (घ) **कीटों द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ:** क्षतिग्रस्त, बदरंग जीरा अथवा कीटों के संक्रमण के परिणामस्वरूप सुराखयुक्त जीरे, जिनसे यह लगे कि इससे सामग्रियों की गुणवत्ता प्रभावित हुई है।
- (ङ) **दरारयुक्त :** दो अथवा अधिक टुकड़ों में टूट जाना।

2. **जीरा (सफेद जीरा)** पाउडर से तात्पर्य एपियासेआई परिवार के क्यूमिनमसाइमाईनम एल. के शुष्क परिपक्व बीजों की पिसाई से प्राप्त पाउडर से है। इसकी खास सुगंध और स्वाद होगी। यह विजातीय गंध अथवा सुगंध, फफूंदी से मुक्त होगी। यह फफूंद, जीवित और मृत कीटों, कीटों के अंगों और चूहों के संदूषण से मुक्त होगा। इस उत्पाद में कोई रंग अथवा कोई हानिकारक पदार्थ मिश्रित नहीं होंगे।

(3) यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

सारणी

क्र.सं.	अपेक्षाएं	सीमा
1.	आर्द्रता की मात्रा, भार का प्रतिशत, (अधिकतम)	10.0
2.	कुल राख, शुष्क आधार पर भार का प्रतिशत (अधिकतम)	9.5
3.	अम्ल अघुलनशील राख, शुष्क आधार पर भार का प्रतिशत (अधिकतम)	1.5
4.	वाष्पशील तेल की मात्रा, मिली/100ग्रा. शुष्क आधार पर (न्यूनतम)	1.3
5.	यूरिक अम्ल, मि./कि.ग्रा. शुष्क आधार पर (अधिकतम)	100

(ख) उप-विनियम 2.9.39 के पश्चात्, निम्नलिखित उप विनियम जोड़ा जाएगा, अर्थात् :-

2.9.40 शुष्क अजवायन

(1) शुष्क अजवायन थाइमस सप. आफ लेमियासीज परिवार के पत्तों/फूलों से तैयार किया गया उत्पाद है। शुष्क अजवायन में खास सुगंध और वाष्पशील तेल का स्वाद होगा (जैसेकि थाईमॉल, कार्वाक्राल और लीनालूल), जोकि भौगोलिक जलवायुवीय कारकों/दशाओं पर निर्भर करतेहुए अलग-अलग होगी। शुष्क अजवायन विजातीय गंध अथवा स्वाद और विशेष रूप से फफूंद से मुक्त होगी। शुष्क अजवायन का एक खास रंग होगा जो हरे रंग से भूरे धुसर रंग का होगा। यह जीवित कीटों से मुक्त होगा।

(2) इसकी बनावट निम्नलिखित स्वरूपकी हो सकती हैं।

(क) साबुत/अखण्ड

(ख) दला हुआ / घिसा : विभेदपूर्ण रूप से प्रसंस्कृत जो अपरिष्कृत से बारीक दला हुआ

(ग) ग्राउण्ड : पाउडर रूप में प्रसंस्कृत

(3) यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात :-

सारणी

क्र.सं.	अपेक्षाएं	सीमा
1.	आर्द्रता की मात्रा, भार का प्रतिशत, (अधिकतम)	12.0
2.	बाह्य वनस्पति पदार्थ, भार का प्रतिशत (अधिकतम)	0.5
3.	विजातीय पदार्थ, भार का प्रतिशत (अधिकतम)	0.5
4.	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पत्तियां/फूल, भार का प्रतिशतता (अधिकतम)	1.0
5.	मृत कीट, कीट अंग और चूहों द्वारा संदूषित, भार का प्रतिशत (अधिकतम)	1.0
6.	पशु मल (मिर्गा/किर्गा), (अधिकतम)	1.0
7.	डंठल 10मिमी लम्बाई अथवा 2 मिमी व्यास से अधिक, भार का प्रतिशत (अधिकतम)	5.0
8.	कुल राख, शुष्क आधार पर भार का प्रतिशत (अधिकतम)	12.0
9.	अम्ल अघुलनशील राख, शुष्क आधार पर भार का प्रतिशत (अधिकतम)	3.5
10.	वाष्पशील तेल की मात्रा, मिली/100ग्रा. शुष्क आधार पर (न्यूनतम)	1.0
11.	यूरिक अम्ल, मि./कि.ग्रा. शुष्क आधार पर (अधिकतम)	100

स्पष्टीकरण : इस विनियम के प्रयोजन के लिए, -

i. **बाह्य वनस्पति पदार्थ:** वानस्पतिक पदार्थ जो उत्पाद के उत्पादक पौधों से सम्बद्ध होते हैं लेकिन उसे अंतिम उत्पाद का भाग नहीं माना जाता है

ii. **विजातीय पदार्थ:** कोई भी दृष्टव्य आपत्तिजनक पता लगाए जा सकने वाले विजातीय पदार्थ अथवा सामग्री जो सामान्यतया मसालों के पौधों के प्राकृतिक घटक से सम्बद्ध नहीं होती है; जैसे कि स्टिक, कंकड़, टाट के अंश, धातु आदि।

iii. **डंठल:** डंठलों का अनुपात जिनकी लम्बाई 10मिमी अथवा व्यास 2 मिमी होगा।

(5) विनियम 2.14 में,

(क) उप विनियम (3) के स्थान पर, निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात:-

“(3) कोई खाद्य जो कि अपने स्वरूप द्वारा ग्लूटेन मुक्त आहार के एक भाग के रूप में उपयोग करने के लिए उपयुक्त हो, का ‘विशेष आहारीय, ‘विशेष आहारिकी’ संबंधी कोई नाम नहीं होगा अथवा किसी अन्य समकक्ष शब्द से नाम नहीं होगा। तथापि, इस प्रकार के खाद्य के संबंध में लेबल पर यह लिखा जाएगा कि “यह खाद्य अपने स्वरूप में ग्लूटेन मुक्त है।”

परन्तु, यह कि यह ग्लूटेन मुक्त खाद्य के लिए आवश्यक मिश्रण के उपबंधों के अनुपालन में है जैसाकि विनियम 2.14(4) में निर्धारित है और इस प्रकार के विवरण से उपभोक्ता भ्रमित नहीं करता।

(ख) उप-विनियम (4) में, परन्तुक का लोप किया जाएगा।

(6) विनियम 2.15 का लोप किया जाएगा।

(7) विनियम 3.3 में, उप - विनियम 3.3.4 के स्थान पर, निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात:-

3.3.4 ट्रेहालोज-(1) ट्रेहालोज पानी में घुलनशील, किंचित रूप से इथानोल में घुलनशील श्वेत अथवा एकदम श्वेत क्रीस्टल के रूप में होंगे;

(2) ट्रेहालोज को शिशु खाद्य को छोड़कर सभी खाद्य श्रेणियों में अच्छी विनिर्माण पद्धतियों (जीएमपी) के स्तर पर मिश्रित किया जाएगा, बशर्ते ऐसे खाद्य उत्पादों की मानक विशिष्टियां जैसाकि खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम 2011 के अंतर्गत निर्धारित है, को बदला नहीं जाता है।

(3) यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा, अर्थात :-

तालिका

क्र.सं.	मानदण्ड	सीमा
1.	शुष्कन क्षति (%)	1.5 से अधिक नहीं
2.	कुल भस्म(%)	0.05 से अधिक नहीं

(4) खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्शन) विनियम, 2020 की अनुसूची-II के उप-विनियम 1.8 के अंतर्गत लेबल घोषणा की शर्त के अनुसार बिना किसी स्वास्थ्य के दावे के ट्रेहालोज को एक घटक के रूप में मिश्रित किया जा सकता है।

(5) ट्रेहालोज के लिए विश्लेषण की पद्धतियां जेईसीएफए(2000) में विनिर्दिष्ट अनुसार होंगी।

(8) शीर्षक **“IV. खाद्य उत्पादों में खाद्य सहयोज्यों का उपयोग”** के नीचे परिशिष्ट क में, -

(क) सारणी 1 में, खाद्य श्रेणी प्रणाली 1.7 में, कालम (3) में, खाद्य सहयोज्य ‘टेट्राजाइन’ और उससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात, निम्नलिखित खाद्य सहयोज्य और उससे संबंधित प्रविष्टियां जोड़ी जाएंगी, अर्थात:-

“टोकोफेरोल्स		500 mg/kg	XS243”
--------------	--	-----------	--------

(ख) उक्त विनियम में, टिप्पण में संख्या XS98 और उससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात सारणी 1 से 15 में विनिर्दिष्ट खाद्य योज्यों से संबंधित नोट में निम्नलिखित टिप्पण संख्या और प्रविष्टियां जोड़ी जाएंगी :-

“XS243: किण्वित दुग्ध के लिए मानकों के अनुरूप उत्पादों को छोड़कर”

(9) परिशिष्ट ख में, सारणी 7 के पश्चात, निम्नलिखित सारणी को अंतः स्थापित किया जाएगा,
अर्थात -

सारणी-8 अण्डे और अण्डा उत्पाद के सूक्ष्म जीव-विज्ञानीय मानक

सारणी-8 क: अण्डे और अण्डा उत्पाद के सूक्ष्म जीव-विज्ञानीय मानक – प्रसंस्करण स्वच्छता मानदण्ड

क्र.सं.	उत्पाद का वर्ग	एरोबिक प्लेट काउंट (cfu/g)				एंटरोबैक्टीरियाकाए (cfu/g)			
		प्रतिचयन योजना		सीमा (cfu)		प्रतिचयन योजना		सीमा (cfu)	
		n	c	m	M	n	c	m	M
1.	टेबल अंडा	लागू नहीं							
2.	पाश्चरीकृत द्रव्यित अण्डा उत्पाद (संपूर्ण, जरदी अथवा एलबूमिन द्रव्यित)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	5	2	10 ¹	10 ²
3.	फ्रोजन /शुष्क/अंडा उत्पाद	5	2	10 ⁴	10 ⁵	5	2	10 ¹	10 ²
4.	पक्व/खाने के लिए तैयार अण्डा उत्पाद जिसमें मायोन्नेसिस सम्मिलित है	5	2	10 ⁴	10 ⁵	5	2	10 ¹	10 ²
	परीक्षण पद्धतियां	IS: 5402/ISO:4833				IS/ISO 7402/ ISO 21528 Part 2			

सारणी-8ख: अण्डे और अण्डा उत्पाद के सूक्ष्म जीव-विज्ञानीय मानक – खाद्य सुरक्षा मानदण्ड

क्र.सं.	उत्पाद का विवरण	एरोबिक प्लेट काउंट (cfu/g)				लिस्टेरिया मोनोसाइटोजींस (cfu/g)			
		प्रतिचयन योजना		सीमा (cfu)		प्रतिचयन योजना		सीमा (cfu)	
		n	c	m	M	n	c	m	M
1.	टेबल अंडा	लागू नहीं							
2.	पाश्चरीकृत द्रव्यित अण्डा उत्पाद (संपूर्ण,जर्दी अथवा एलबूमिन द्रव्यित)	5	0	अनुपस्थित/ 25 g		5	0	अनुपस्थित /25 g	
3.	फ्रोजन /शुष्क/अंडा उत्पाद	5	0	अनुपस्थित /25 g		5	0	10 ² /g	
4.	पक्व/खानेके लिए तैयार अण्डा उत्पाद जिसमें मायोन्नेसिस सम्मिलित है	5	0	अनुपस्थित /25 g		5	0	अनुपस्थित /25 g	
	परीक्षण पद्धतियां	IS: 5887 भाग 3 / ISO:6579				IS: 14988,भाग1और भाग 2 / ISO 11290-1& 2			

परिभाषा

अंडे और अंडा उत्पादों के संबंध में परिभाषा वही है जो एफएसएस (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योज्य) विनियम, 2011 में दी गई है।

“टेबल अंडा” श्रेणी का विनियमन एफएसएस (खाद्य कारोबार का अनुज्ञप्ति और रजिस्ट्रीकरण) विनियमन, 2011 की अनुसूची 4 के अंतर्गत अधिसूचित अच्छी विनिर्माण पद्धतियों और अच्छी स्वच्छता मानदंड संहिता के अनुसार किया जाएगा।

चरण जहां सूक्ष्मजीव विज्ञानीयमानदण्ड लागू होंगे:

सारणी -8क (प्रसंस्करण स्वच्छता मानदण्ड) में विनिर्दिष्ट उत्पाद श्रेणियों के संबंध में सूक्ष्म जैव विज्ञानीय मानदंड उत्पादन प्रक्रिया के स्वीकार्य कार्यकरण को दर्शाते हैं। बाजार में उत्पादों को जारी करने की अपेक्षा के रूप में इनका उपयोग नहीं किया जाना है। ये सूचक मान हैं। इनसे अधिक की स्थिति में खाद्य विधि के अनुपालन में स्वच्छता प्रक्रिया का रख-रखाव करने के उद्देश्य से सुधारात्मक कार्रवाई करना अपेक्षित होता है। ये विनिर्माण प्रक्रिया पूरी होने पर प्रयोज्य होंगे। तालिका-8बी (खाद्य सुरक्षा मानदण्ड) में सूक्ष्मजीव विज्ञानीय मानदण्डों में बैच/लाट की स्वीकार्यता को परिभाषित किया गया है और विनिर्माण प्रक्रिया के पूरी होने के बाद उत्पादों और बाजार में उत्पादों के भंडार और उपयोग होने की अवधि के दौरान उनके संबंध में पूरा किया जाएगा।

असंतोषजनक परिणाम के मामले में कार्रवाई:

तालिका 8-क में विनिर्दिष्ट प्रसंस्करण स्वच्छता मानदण्ड के संबंध में गैर-अनुपालन के मामले में, एफबीओ :

- एफएसएस (खाद्य कारोबार का अनुज्ञप्ति और रजिस्ट्रीकरण) विनियम की अनुसूची 4 में दिशा-निर्देशों के कार्यान्वयन द्वारा प्रसंस्करण स्वच्छता की जांच करेगा और सुधार करेगा; और,
- यह सुनिश्चित करेगा कि **सारणी-8ख** (खाद्य सुरक्षा मानदण्ड) में यथा विनिर्दिष्ट सभी खाद्य सुरक्षा मानदण्डों का अनुपालन किया जा रहा है।

नमूना लेने की योजनाएं और दिशानिर्देश

विनियामक के लिए: सारणी-8क और 8ख में विनिर्दिष्ट विभिन्न सूक्ष्म जैव विज्ञानीय मानकों के लिए सैम्पलिंग खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 और आईएसओ:707 (नवीनतम संस्करण) में दिए गए दिशा-निर्देशों का अनुपालन करते हुए सूक्ष्म जैव विज्ञानीय के क्षेत्र में विशेषज्ञता प्राप्त किसी प्रशिक्षित व्यक्ति द्वारा प्रतिचयन से विनिर्माण एकाओं और/अथवा खुदरा बिक्री केन्द्रों, जो भी लागू हो, पर कीटाणुहीनता सुनिश्चित करेगा। नमूनों को $-18^{\circ}\text{C}(\pm 2^{\circ}\text{C})$ अथवा $2-5^{\circ}\text{C}$ पर रेफ्रीजरेटिड दशाओं, जो भी लागू हो, में भंडार किया जाएगा और ढुलाई की जाएगी, उन उत्पादों को छोड़कर, जिनके संबंध में विनिर्माता द्वारा सामान्य तापमान में भंडार करने की सिफारिश की गई हो ताकि प्रतिचयन के 24 घंटों के भीतर विश्लेषण के कार्य प्रारंभ किए जा सकें। सूक्ष्म जैव विज्ञानीय जांच के आशय से लिए नमूनों में परिरक्षकों को नहीं मिलाया जाएगा। **सारणी-8क और 8ख** में दी गई प्रतिचयन की योजना के अनुसार अपेक्षित संख्या में एक ही बैच/लाट से नमूनों लिए जाएंगे और अधिसूचित प्रयोगशाला को प्रस्तुत किए जाएंगे। तीन सेट, प्रत्येक में नमूनों की 'n' संख्या होगी (जैसाकि 'n' को प्रतिचयन योजना में परिभाषित किया गया है उदाहरणार्थ यदि $n=5$ है, तो लिए जाने वाले नमूनों की कुल संख्या 15 होगी) पांच नमूनों का एक सेट (n) तीन विभिन्न प्रमाणित प्रयोगशालाओं से जांच करायी जाएगी और अंतिम निर्णय तीन जांच परिणामों के आधार पर लिया जाएगा। सूक्ष्म जीव वैज्ञानीय परीक्षण के लिए पुनः जांच अथवा पुनः प्रतिचयन के लिए कोई प्रावधान नहीं होगा। नीचे दी गई संदर्भ परीक्षण पद्धति के अनुसार विनियामक अनुपालन के लिए संदर्भ परीक्षण पद्धतियों में प्रयोगशाला में परीक्षण सुनिश्चित किया जाएगा।

एफबीओ के लिए: खाद्य कारोबारी (एफबीओ) सूक्ष्म जीव वैज्ञानीय अपेक्षाओं के अनुसार, अनुपालन का मान्यकरण और सत्यापन सुनिश्चित करने के लिए **सारणी-7क और 7ख** में सूक्ष्म जीव विज्ञानीय मानकों के अनुसार उपयुक्त रूप से जांच का कार्य करेगा। विनिर्दिष्ट सूक्ष्म जैव विज्ञानीय अपेक्षाओं का अनुपालन सुनिश्चित करने के लिए एफएसएसआर (खाद्य

कारोबार के लाइसेंसिंग और पंजीकरण) के अंतर्गत निर्धारित न्यूनतम की शर्त के साथ आवश्यक प्रतिचयन और परीक्षण बारम्बारता के संबंध में एफबीओ स्वयं निर्णय लेंगे। केवल संस्थागत परीक्षण के लिए नीचे दी गई संदर्भ परीक्षण पद्धति में वर्णित विश्लेषणात्मक पद्धतियोंसेभिन्न पद्धतियों का उपयोग एफबीओ कर सकते हैं। तथापि, ये पद्धतियां विनियामक अनुपालन के प्रयोजन के लिए प्रयोज्य नहीं होंगी।

प्रतिचयन योजना :

इस मानक में प्रयोग किए गए वर्ण n, c, m और M से तात्पर्य निम्नलिखित है:

n = एक नमूने में सम्मिलित एककों की संख्या

c = 2-श्रेणी प्रतिचयन के लिए m से ऊपर और 3-श्रेणी प्रतिचयन योजना लिए m और M के बीच सूक्ष्म जैव विज्ञानीय गणना वाले एककों की अधिकतम अनुमत योग्य संख्या

m = सूक्ष्म जैव विज्ञानीय सीमा जो 2-श्रेणी प्रतिचयन योजना में असंतोषजनक को संतोषजनक से पृथक करती है अथवा 3-श्रेणी प्रतिचयन योजना में संतोषजनक से स्वीकार्य है।

M = सूक्ष्म जैव विज्ञानीय सीमा जो 3-श्रेणी प्रतिचयन योजना में असंतोषजनक को संतोषजनक से पृथक करती है

परिणामों की व्याख्या :

2-श्रेणी प्रतिचयन योजना (जहां n, c और m विनिर्दिष्ट हैं)	3-श्रेणी प्रतिचयन योजना (जहां n, c, m और M विनिर्दिष्ट हैं)
<ol style="list-style-type: none"> 1. संतोषजनक, यदि प्रेक्षित सभी मान $\leq m$ हैं 2. असंतोषजनक, यदि प्रेक्षित मान में एक अथवा अधिक मान $> m$ अथवा c मानों से अधिक $> m$ है 	<ol style="list-style-type: none"> 1. संतोषजनक, यदि प्रेक्षित सभी मान $\leq m$ हैं 2. स्वीकार्य, यदि c मानों का अधिकतम m और M के बीच हैं और शेष मान $\leq m$ प्रेक्षित किए गए हों। 3. असंतोषजनक, यदि प्रेक्षित मान में से एक अथवा अधिक मान $> M$ हैं अथवा c मानों से अधिक $> m$ है

संदर्भ परीक्षण पद्धति: निम्नलिखित परीक्षण पद्धतियां संदर्भ पद्धतियों के रूप में लागू होंगी। खाद्य के विश्लेषण की पद्धतिका एफएसएसआई मैनुअल (सूक्ष्म जैव विज्ञानीय परीक्षण) में निर्धारित परीक्षण पद्धतियों के साथ प्रोसेस हाइजीन मानदंड एवं खाद्य सुरक्षा मानदंड के लिए विनिर्दिष्ट आईएस/आईएसओ पद्धतियों के साथ संदर्भित होती हैं। जहां, बीआईएस द्वारा अपनायी गई आईएसओ पद्धति विनिर्दिष्ट हो (उदाहरणार्थ IS XXXX / ISO YYYY), आईएसओ पद्धति (अथवा इसका बीआईएस समकक्ष, यदि उपलब्ध हो) का नवीनतम संस्करण लागू होगा।

क्र.सं.	पैरामीटर	संदर्भ परीक्षण पद्धतियां
1	एरोबिक प्लेट काउंट	खाद्य श्रृंखला का सूक्ष्म जीव विज्ञान - सूक्ष्म जीव का गणनाके लिए क्षैतिज पद्धति - भाग 1 : कॉलोनी काउंट 30° पर बाई द पोर प्लेट टेक्नीक - IS 5402/ISO:4833
2	एंट्रोबैक्टीरियासीआई	<p>सूक्ष्मजीव विज्ञान - एंट्रोबैक्टीरियासीआईरिससिस्टेशन के बिनाएंट्रोबैक्टीरियासीआई की गणना के लिए सामान्य दिशा-निर्देश -एमपीएन टेक्नीक एंड कोलोनी - काउंट टेक्नीक - IS/ISO 7402</p> <p>खाद्य और पशुचारा सामग्री का सूक्ष्म जीव विज्ञान - एंट्रोबैक्टीरियासीआई का पता लगाने और गणना के लिए क्षैतिज पद्धति - भाग 2 : कॉलोनी काउंट पद्धति -ISO:21528-2</p>

3	<i>सलमोनेल्ला</i>	खराब खाद्य से होने वाले रोग के लिए उत्तरदायी बैक्टीरिया का पता लगाने की पद्धति - भाग 3 <i>सलमोनेल्ला</i> का पता लगाने की पद्धति से संबंधित सामान्य दिशा-निर्देश - IS 5887: भाग 3 खाद्य और पशुचारा सामग्री का सूक्ष्म जैव विज्ञान - <i>सलमोनेल्ला एसपीपी</i> का पता लगाने के लिए क्षैतिज पद्धति -ISO6579
4	<i>लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेंस</i>	खाद्य श्रृंखला का सूक्ष्मजीव विज्ञान-- <i>लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेंस</i> का और <i>लिस्टेरिया एसपीपी</i> का पता लगाने और गणना के लिए क्षैतिज पद्धति - भाग 1 : पता लगाने की पद्धति - ISO 11290-1 खाद्य श्रृंखला का सूक्ष्मजीव विज्ञान-- <i>लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेंस</i> का और <i>लिस्टेरिया एसपीपी</i> का पता लगाने और गणना के लिए क्षैतिज पद्धति - भाग 2: गणना की पद्धति - ISO 11290-1 खाद्य और चारा सामग्री का सूक्ष्म जीव विज्ञान - <i>लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेंस</i> का पता लगाने और गणना के लिए क्षैतिज पद्धति, भाग 1:पता लगाने की पद्धति -ISO 14988-1 खाद्य और पशुचारा सामग्री का सूक्ष्म जैव विज्ञान - <i>लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेंस</i> का पता लगाने और गणना के लिए क्षैतिज पद्धति, भाग 2: गणना की पद्धति - IS 14988-2"

(10) परिशिष्ट ग में,

(क) सारणी 4 के लिए, निम्नलिखित सारणी को प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात:-

सारणी 4: स्नेहक, रिलीज और एंटीस्टिक अभिकारक

क्र.सं.	प्रसंस्करण साधन का नाम	उत्पाद प्रवर्ग	अवशेष स्तर (mg/kg) (से अधिक नहीं)
1.	एसीटाइसेटिड मोनो-और डिगलाइसेराइस (आईएनएस 472a)	सभी खाद्य	100
2.	मधु मोम (आईएनएस901)	सभी खाद्य	जीएमपी
3.	कैल्शियम कार्बोनेट (आईएनएस 170 (i))	सभी खाद्य	जीएमपी
4.	वसिक अम्ल के कैल्शियम और सोडियम लवण	मिष्ठान्न	जीएमपी
5.	कान्नीबा मोम (आईएनएस 903)	मिष्ठान्न	जीएमपी

क्र.सं.	प्रसंस्करण साधन का नाम	उत्पाद प्रवर्ग	अवशेष स्तर (mg/kg) (से अधिक नहीं)
6.	नारियल का तेल	मिष्ठान्न, बेकरी उत्पाद , नमक, मसाले, सूप और अनाज उत्पाद	जीएमपी
7.	ग्लिसरिन/ग्लाइसिरोल (आईएनएस 422)	सभी खाद्य	जीएमपी
8.	हाइड्रोजनीकृत ताड़ की गिरी का तेल (एचपीकेओ)	मिष्ठान्न और बेकरी उत्पाद	जीएमपी
9.	हाइड्रोजनीकृत वनस्पति तेल (एचवीओ)	सभी खाद्य	जीएमपी
10.	बारीक चीनी	मिष्ठान्न	जीएमपी
11.	लेसिथिन (आईएनएस 322 (i))	सभी खाद्य	जीएमपी
12.	लिव्विड पैराफिन (INS 905 e)	मिष्ठान्न	जीएमपी
13.	मैग्नेशियमस्टिऐरेट (आईएनएस 470(iii))	मिष्ठान्न	जीएमपी
14.	मिडियम चैन ट्राइग्लिसराइड (एमसीटी) (सी6- सी12)	मिष्ठान्न, बेकरी उत्पाद और फ्रूट जैली	जीएमपी
15.	तैल अम्ल	सभी खाद्य	जीएमपी
16.	ताड़ का तेल/पामोलीन	मिष्ठान्न, बेकरी उत्पाद , नमक, मसाले, सूप और अनाज उत्पाद	जीएमपी
17.	धान मंड	मिष्ठान्न	जीएमपी
18.	सूरजमुखी का तेल	मिष्ठान्न, बेकरी उत्पाद नमक, मसाले, सूप और अनाज उत्पाद	जीएमपी
19.	सोयाबीन का तेल	मिष्ठान्न और बेकरी उत्पाद	जीएमपी
20.	तापीय आक्सीकृत सोयाबीन तेल (आईएनएस 479)	सभी खाद्य	320
21.	व्हाइट मिनरल तेल (आईएनएस905e)	सभी खाद्य	जीएमपी

(ख) सारणी 11 के स्थान पर, निम्नलिखित सारणी को रखा जाएगा, अर्थात:-

सारणी 11: किण्वक (कच्ची सामग्रियों, खाद्य, अथवा संघटकों के उपचार और प्रसंस्करण के लिए)

क्र.सं.	किण्वक का नाम* [किण्वक कमीशन के क्रम में (ईसी)संख्या]	स्रोत*	अवशेष का स्तर (mg/kg) (से अधिक नहीं)
1.	ग्लूकोस ऑक्सीडासे (ईसी सं. 1.1.3.4)	एस्पेरगिलल्यूसनाइगर एस्पेरगिलल्यूसोराइजाए	जीएमपी
2.	केटालासे (ईसी सं. 1.11.1.6)	एस्पेरगिलल्यूसनाइगर	जीएमपी
3.	ग्लासिरो-फास्फोलिपिड कोलेस्टेरोल एसाइलट्रांसफरासे (ईसी सं.2.3.1.43)	बेस्सिलस लिचेनीफोरमिस	जीएमपी
4.	ट्रांसग्लूटामीनासे (ईसी सं.2.3.2.13)	स्ट्रेप्टोमाइसिस मोबाराएनसिस	जीएमपी
5.	लिपासे ट्राइएसिलग्लाइसिरोल (ईसी सं.3.1.1.3)	रहिजोपुसोराजाए फूसेरियमआक्सीस्पोरम थरमोमाइसेसलानूजीनोसस रहिजोपुसनिवेयस केरिका पापाया रहिजोमुकोरमीएही एस्पेरगिलल्यूसनाइगर केनडिडा रुगोसा (सिलिंड्रासिया) प्रीगेस्ट्रिक बोवाइन (काफ) टिशू प्रीगेस्ट्रिक बोवाइन (लैम्ब) टिशू पेनिसिलियमरोक्वेफोरटी पोरसाइन पेनक्रीज म्यूकोरजावानीकस (म्यूकोरसरसाइनेलोआइड्स सरसिनेल्लोआएड्स) राइस ब्रान	जीएमपी
6.	फोस्फोलिपासेए2 (ईसी सं.3.1.1.4)	स्ट्रेप्टोमाइसिसवायोलासिएओ रयूबर	जीएमपी

7.	लाइसोफोस्फोलिपासे (ईसी सं.3.1.1.5)	एस्पेरगिलल्यूसनाइगर	जीएमपी
8.	प्रेक्टिन एस्टीरासे (ईसी सं.3.1.1.11)	एस्पेरगिलल्यूसनाइगर	जीएमपी
9.	एसाइलग्लाइसिरोल लिपासे (ईसी सं.3.1.1.23)	पेनीसिलियमकामेम्बेरेटी	जीएमपी
8.	फास्फोलिपासेए1 (ईसी सं.3.1.1.32)	एस्पेरगिलल्यूसनाइगर	जीएमपी
9.	फाइटासे (ईसी सं.3.1.3.8)	एस्पेरगिलल्यूसनाइगर	जीएमपी
10.	फास्फोडाइस्टरासे। (ईसी सं.3.1.4.1)	लेप्टोग्राफियमप्रोसेरम	जीएमपी
11.	फास्फोलिपासे डी (ईसी सं.3.1.4.4)	स्ट्रेप्टोमाइसिस सिन्नमोनियस	जीएमपी
12.	हेमीसेल्ल्यूलोसे (ईसी सं.3.2.1)	एस्पेरगिलल्यूसनाइगर ट्रिकोडरमारिसेई/लॉंगीब्राचियाटम	जीएमपी
13.	अल्फा एमाइलासे (ईसी सं.3.2.1.1)	एस्पेरगिलल्यूसोरीजेई एस्पेरगिलल्यूसनाइगर बेसिलस लिचेनीफोरमिस बेसिलस एमीलोलिक्यूफेसिएंस बेसिलस सबटिलीस बेसिलस स्टीयरोथर्मोफिलस सिरिअल(बारले) माल्ट	जीएमपी
14.	बीटा एमाइलासे (ईसी सं.3.2.1.2)	सिरिअल(बारले) माल्ट बेसिलस एमीलोलिक्यूफेसिएंस हार्डेयूमवूलगारे (बारले)	जीएमपी
15.	ग्लूकॉन 1,4- α -ग्लूकोसिडासे (अथवाग्लूकोएमाइलासे अथवा एसिड मालटासे) (ईसी सं.3.2.1.3)	एस्पेरगिलल्यूसनाइगर एस्पेरगिलल्यूसोरीजेई ट्रिकोडरमारिसेई रहिजोपुसोरीजाई	जीएमपी

16.	सेल्यूलासे (4-β-डी-ग्लूकॉन 4- ग्लूकानोहाइड्रोलासे) (ईसी सं.3.2.1.4)	पेनीसिल्लियमफनीक्यूलोसम	जीएमपी
		एस्पेरगिलल्यूसनाइगर	
		ह्यूमीकोलेनसोलेंस	
		रसमसोनिया(तालारोमीसेस) एमरसोनी	
		ट्रिकोडरमारिसेई	
17.	बीटा-ग्लूकानासे (एंडो- बीटाग्लूकानासे अथवा एंडो- - 1,3-बीटा- ग्लूकानासे) (ईसी सं.3.2.1.6)	एस्पेरगिलल्यूसनाइगर	जीएमपी
		बेसिलस एमीलोलिक्यूफेसिएंस	
		रसमसोनिया(तालारोमीसेस) एमरसोनी	
		ट्रिकोडरमारिसेई	
		एस्पेरगिलल्यूसेक्यूलिएसटस	
		पेनीसिल्लियसफ्यूनिक्यूलोसम	
		बेसिलस सबटिलिस	
		ट्रिकोडरमाहारजियानम	
		डिस्पोरोट्रिक्कमडिमोरफोसपोरम	
		ह्यूमिकोलेनसवलेंस	
18.	इनुलिनासे (ईसी सं.3.2.1.7)	एस्पेरगिलल्यूसनाइगर	जीएमपी
19.	एंडो-1,4-बीटा-एक्सीलानासे (ईसी सं.3.2.1.8)	एस्पेरगिलल्यूसनाइगर	जीएमपी
		बेसिलस लिचेनीफोरमिस	
		डिस्पोरोट्रिक्कमडिमोरफोसपोरम	
		रसमसोनिया(तालारोमीसेस) एमरसोनी	
		ट्रिकोडरमारिसेई (लॉंगीब्राचियाटम)	
		ह्यूमिकोलेनसोलेंस	
20.	डेक्सट्रानासे (ईसी सं.3.2.1.11)	चेएटोमियूमेरेंटिकम	जीएमपी
21.	पोलीगालोक्ट्यूरोनासे (पेक्टीनासे) (ईसी सं.3.2.1.15)	एस्पेरगिलल्यूसनाइगर	जीएमपी
		एस्पेरगिलल्यूसेक्यूलिएटस	
22.	लाइसोजाइम (ईसी सं.3.2.1.17)	गेल्लस गेल्लस एग	जीएमपी
23.	अल्फा-ग्लूकोसिडासे (ईसी सं.3.2.1.20)	एस्पेरगिलल्यूसनाइगर	जीएमपी
		ट्रिकोडरमारिसेई	

24.	बीटा ग्लूकोसिडासे (ईसी सं.3.2.1.21)	एस्पेरगिल्ल्यूसनाइगर	जीएमपी
		क्लूईवेरोमाइसिलेक्टिस	जीएमपी
		ट्रिकोडरमारिसेई / लोंगीब्राचियाटमसीएल 847	जीएमपी
25.	अल्फा- गालाक्टोसिडासे(मेलिबिआसे) (ईसी सं.3.2.1.22)	एस्पेरगिल्ल्यूसोरीजेई	जीएमपी
		एस्पेरगिल्ल्यूसनाइगर	जीएमपी
		मोरटेरेल्लाविनासिया	जीएमपी
		सच्चारोमाइसिस कारलसबेरजेनसिस	जीएमपी
26.	बीटा-गालाक्टोसिडासे (लेक्टासे) (ईसी सं.3.2.1.23)	क्लूईवेरोमाइसिलेक्टिस	जीएमपी
		बेसिलस सरकुलांस	
		सच्चारोमाइसिस एसपी.	
		एस्पेरगिल्ल्यूसनाइगर	
		एस्पेरगिल्ल्यूसोरीजेई	
27.	बीटा- फ्रक्टोफरानोसिडासे (इनवरटासे अथवा सक्चारासे) (ईसी सं.3.2.1.26)	सच्चारोमाइसिस सेरेविसिएई	जीएमपी
		क्लूईवेरोमाइसेस फ्रागिलिस	
		सच्चारोमाइसिस कारल्समेरजेनसिस	
		सच्चारोमाइसिस सेरेविसिएई	
28.	ट्रेहालासे (ईसी सं.3.2.1.28)	ट्रिकोडरमारीसेई	जीएमपी
29.	एंडो-1,3-β-एक्सीलानासे (ईसी सं.3.2.1.32)	ह्यूमीकोलेनसोलेंस	जीएमपी
30.	पुल्लुनासे (ईसी सं. 3.2.1.41)	बेसिलस एसिडोपुल्लुलाइटिकस	जीएमपी
		बेसिलसब्रेविस	
		बेसिलस सर्कुलांस	
		बेसिलसनागानोएनसिस	
		क्लेबसिल्लाएरोजेंस	

31.	अल्फाअराबिनोफ्यूरोनोसिदासे (ईसी सं.3.2.1.55)	एस्पेरगिलल्यूसनाइगर	जीएमपी
32.	ग्लूकान1,3- बीटाग्लूकोसिदासे (ईसी सं.3.2.1.58)	ट्रिकोडरमाहारजियानम	जीएमपी
33.	मान्नानासे(मान्नान एंडो -1,4- बीटा- मान्नोसिदासे) (ईसी सं.3.2.1.78)	ट्रिकोडरमारीसेई	जीएमपी
		एस्पेरगिलल्यूसनाइगर	जीएमपी
34.	प्रोटीज(बैक्टीरिया) (ईसी सं.3.4)	बेसिलस एमीलोलिक्यूफेसिएंस	जीएमपी
		बेसिलस लिचनीफोरमिस	
		बेसिलससबटिलिस	
		जिओबेसिलसकाल्डोप्रोटिओलाइटीकस	
35.	प्रोटीज(फंगी) (ईसी सं.3.4)	एस्पेरगिलल्यूसनाइगर	जीएमपी
		एस्पेरगिलल्यूसोरीजेई	
36.	अमीनोपेप्टिदासे (ईसी सं.3.4.11.1)	एस्पेरगिलल्यूसोरीजेई	जीएमपी
37.	सेराइन प्रोटीज (सबटिलिसिन) (ईसी सं.3.4.21.62)	बेसिलस लिचनीफोरमिस	जीएमपी
38.	पी।।।-टाइप प्रोटीनासे (लेक्टोसेपिन) (ईसी सं.3.4.21.96)	लैक्टोकोक्कुसलेक्टीस सड़े एसपी. क्रेमोरिस (स्ट्रेन एसके 11)	जीएमपी
39.	पापेन (ईसी सं.3.4.22.2)	कैरिका पापाया	जीएमपी
40.	फिसिन (ईसी सं.3.4.22.3)	फिग्स	जीएमपी
41.	ब्रोमिलेन (ईसी सं.3.4.22.33)	एनानासकोमोसस/ब्रेकटियाटस	जीएमपी
42.	शाइमोसिन (ईसी सं.3.4.23.4)	क्लूईवेरोमाइसिलेक्टिस	जीएमपी
43.	एंडो(थिया)पेप्टिदासे (ईसी सं.3.4.23.22)	क्राइफोनेक्ट्रिया(एंडोथिया) पैरासीटिका	जीएमपी

44.	म्यूकोरपेप्सीन (ईसी सं.3.4.23.23)	रहिजोमुकोरमिएहेई	जीएमपी
45.	मेटलोप्रोटीनासे(ब्रेसिलोलाइसिन) (ईसी सं. 3.4.24.28)	बेसिलस एमाइलोलिक्यूफेसियंस	जीएमपी
46.	एमएमपी डीएमनासे (ईसी सं.3.5.4.6)	एस्परगिलल्यूसमेल्लेयस स्ट्रेप्टोमाइसिसम्यूरिनस	जीएमपी
47.	पेक्टिन ल्यासे (ईसी सं.4.2.2.10)	एस्परगिलल्यूसनाइगर	जीएमपी
48.	ग्लूकोज इसोमिरासे (अथवा एक्सीलोज इसोमिरासे) (ईसी सं.5.3.1.5)	स्ट्रेप्टोमाइसिसरुबीजिनोसस स्ट्रेप्टोमाइसिसम्यूरिनस स्ट्रेप्टोमाइसिसओलीवासिस स्ट्रेप्टोमाइसिसओलिवोक्रोमोर्जीस माइक्रोबैक्टेरियूमारबोरेसिस एक्शनपलानएस्मीस्सोरिसिस	जीएमपी जीएमपी

*सभी किण्वक गैर-आनुवांशिक रूप से संशोधित स्रोत से लिए गए हैं

(ग) सारणी 12 के स्थान पर, निम्नलिखित रखा जाएगा: -

सारणी 12: सामान्य रूप से अनुमत प्रसंस्करण सहायक

क्र.सं.	प्रसंस्करण सहायक के नाम	कार्यात्मक/प्रौद्योगिकीय प्रयोजन	उत्पाद श्रेणी	अवशेष स्तर (mg/kg) (से अधिक नहीं)
1.	उत्प्रेरितकार्बन	अधिशोषक, विरंजीकारक	शर्करा, तेल और वसा, रस	जीएमपी
2.	अमोनियम कार्बोनेट (आईएनएस 503(i))	पीएच नियंत्रण कारक	कोको मिश्रण (पाउडर) औरकोकोमॉस/केक	जीएमपी
3.	अमोनियमहाइड्रोक्साइड (आईएनएस 527)	अम्लता विनियामक	सभी खाद्य	जीएमपी
4.	अमोनियमसल्फेट	विकैल्सीकरण कारक	खाद्य योग्य केसिंग	जीएमपी

5.	एमिनो एसिड	अणुजीव पौषक	अल्कोहलिक बेवरेजिस जिसमें कम अल्कोहॉलिक और अल्कोहल मुक्त काउंटरपार्ट सम्मिलित हैं	जीएमपी
6.	एलम(एल्यूमिनियमसल्फेट ट या पोटेशियम एल्यूमिनियमसल्फेट)	स्कंदक		
7.	आर्गोन (आईएनएस 938)	प्रणोदक और पैकेजिंग गैस	सभी खाद्य	जीएमपी
8.	बीटा-साइक्लोडेक्सट्रिन (आईएनएस 459)	संपुट करण एवं गाढ़ा करण कारक	मक्खन	जीएमपी
9.	बायोटिन	अणुजीव पौषक	सभी खाद्य	जीएमपी
10.	बोन फोस्फेट (आईएनएस 542)	एमलसीफायर, आद्रधारण कारक	सभी खाद्य, दूध और दुग्ध उत्पादों को छोड़कर सभी खाद्य	जीएमपी
		प्रच्छादक	सभी खाद्य	जीएमपी
11.	कैल्शियम कार्बोनेट (आईएनएस 170 (i))	पालिशिंग कारक	सभी खाद्य	जीएमपी
12.	कैल्शियमक्लोराइड	बफरिंग कारक	अल्कोहलिक बेवरेजिस जिसमें कम अल्कोहॉलिक और अल्कोहल मुक्त काउंटरपार्ट सम्मिलित हैं	जीएमपी
13.	कैल्शियमसल्फेट	बफरिंग कारक		जीएमपी
14.	कैल्शियमऔर वसिक अम्ल का सोडियम लवण	पब्लिशिंग कारक	मिष्ठान्न	जीएमपी
15.	कार्बन डाईआक्साइड (आईएनएस 290)	ग्रासिंग/हवा भरण कारक	सभी खाद्य	जीएमपी
16.	सिट्रिक एसिड (आईएनएस 330)	प्रच्छादक	तेल और वसा	जीएमपी
17.	क्लोरिन डाईआक्साइड	जल उपचार	अल्कोहलिक बेवरेजिस जिसमें कम अल्कोहॉलिक और अल्कोहल मुक्त काउंटरपार्ट सम्मिलित हैं	1 (उपलब्ध क्लोरीन के रूप में)
18.	एथिल एसिटेट	खमीर की कोशिकाभंग होना	खमीर	जीएमपी

19.	एथिल अल्कोहल	कैरियर विलायक स्वाद कारक	सभी खाद्य	जीएमपी
20.	एथिलीन डायामाइन टेट्रा एसेटिक एसिड	धातुप्रच्छादक	खाद्य वसा और तेल और संबंधित उत्पाद	जीएमपी
21.	फरसेल्लारन (आईएनएस 407)	गाढ़ाकरण कारक, जैलिंग कारक स्टेबलाइजर, एमल्सीफायर	सभी खाद्य	
22.	जिब्वेरिल्लिक एसिड	माल्टिंग	अनाज	जीएमपी
23.	ग्लूकोनो डेल्टा लेक्टोन (जीडीएल) (आईएनएस 575)	फुलाने वाला, प्रच्छादक	कच्चा पनीर पनीर और छैनो	जीएमपी
24.	ग्लिसरीन / ग्लिसरोल (आईएनएस 422)	पोलिशिंग कारक	सभी खाद्य	जीएमपी
25.	हाइड्रोक्लोरिक एसिड (आईएनएस 507)	प्रोटीन हाइड्रोलाइजिंग कारक	प्रोटीन उत्पाद	जीएमपी
26.	हाइड्रोजीनेटिड ग्लूकोस सिरप (आईएनएस 965 (ii))	स्वीटनर, आर्द्रक, टेक्सट्राइजर, स्टेबीलाइज, बल्किंग कारक	सभी खाद्य	जीएमपी
27.	एचवीओ(हाइड्रोजीनेटिड वनस्पति तेल)	काउंटलाइन उत्पादों के लिए कन्वेयर बेल्ट के लिए स्नेहक	सभी खाद्य	जीएमपी
28.	बारीक चीनी	पालिशिंग कारक	मिष्ठान्न	जीएमपी
29.	इनडोल एसेटिक एसिड	माल्टिंग	अनाज	जीएमपी
30.	आइसोप्रोपिल अल्कोहल	ग्लेजिंग कारक	सभी खाद्य	जीएमपी
31.	एल-सिस्टिन(याएचसी। लवण)	डफ कंडीशनर	आटा उत्पाद	75
32.	लेक्टिक एसिड	अम्लता विनियामक	अल्कोहल लिए बेवरेजिस जिसमें कम अल्कोहॉलिक और अल्कोहल मुक्त काउंटरपार्ट सम्मिलित हैं	जीएमपी
33.	लिक्विफाइड एनहाइड्रोस अमोनिया	बैक्टीरियल पौषक	सभी खाद्य	जीएमपी
34.	लिक्विड पैराफीन	पब्लिशिंग कारक	मिष्ठान्न	जीएमपी

	(आईएनएस 905 e)			
35.	मैग्नेशियम हाइड्रोक्साइड (आईएनएस 528)	पीएच नियंत्रण कारक	सभी खाद्य	जीएमपी
36.	मैग्नेशियमस्टीयरेट (आईएनएस 470(iii))	पब्लिशिंग कारक	मिष्ठान्न	जीएमपी
37.	मोनो एंड डिग्लाइसीराइड्स आफ फैटी एसिड (आईएनएस 471)	एमल्सीफायर एक्सट्रूसन	निस्त्रावित खाद्य	जीएमपी
38.	निकोटीनामाइड	अणुजीव पौषक	सभी खाद्य	जीएमपी
39.	नाइट्रोजन गैस (आईएनएस 941)	फोमिंग कारक	सभी खाद्य	जीएमपी
40.	ओक डस्ट / चिप्स	परिपक्वन कारक	अल्कोहल बेवरेजिस जिसमें कम अल्कोहॉलिक और अल्कोहल मुक्त काउंटरपार्ट सम्मिलित हैं	जीएमपी
41.	आक्सीजन (आईएनएस 948)	प्रोपेलेंट	सभी खाद्य	जीएमपी
		वायु भरण कारक	अल्कोहल बेवरेजिस जिसमें कम अल्कोहॉलिक और अल्कोहल मुक्त काउंटरपार्ट सम्मिलित हैं	जीएमपी
42.	पैराफिन	कोटिंग कारक	पनीर और पनीर उत्पाद	जीएमपी
43.	फास्फोलीपिड्स (आईएनएस 322 (i))	एमल्सीफायर, आक्सीकरण रोधी	सभी खाद्य	जीएमपी
44.	फास्फोरिक एसिड (आईएनएस 338)	आक्सीकरण रोध के लिए एसीडुलेंट, प्रच्छादक, सिनरजिस्ट	सभी खाद्य	जीएमपी
		बफरिंग कारक	अल्कोहल बेवरेजिस जिसमें कम अल्कोहॉलिक और अल्कोहल मुक्त काउंटरपार्ट	जीएमपी

			सम्मिलित हैं	
45.	पोलीएथिलीन ग्लाइकोल्स (आईएनएस 1521)	कैरियर विलायक एक्सीपिएंट	सभी खाद्य	जीएमपी
46.	पोलीग्लाइसिरोल एस्टर्स आफ इंटेरेस्टेरीफाइड्रिक आइनोलिक एसिड (आईएनएस 476)	एमलसीफायर	सभी खाद्य	जीएमपी
47.	पोलीओक्सीएथिलीन 40 स्टीयरेट (आईएनएस 431)	एमलसीफायर	सभी खाद्य	जीएमपी
48.	पोलीविनायल एसिटेट	मोम बनाना	पनीर और पनीर उत्पाद	जीएमपी
49.	पोटेशियमकार्बोनेट (आईएनएस 501(ii))	पीएच नियंत्रण कारक	कोको मिश्र (पाउडर) और कोको माँस /केक	जीएमपी
50.	पोटेशियम डीहाइड्रोजन फास्फेट (आईएनएस 340)	पीएच नियंत्रण कारक	सभी खाद्य	जीएमपी
51.	पोटेशियमहाइड्रोक्साइड (आईएनएस 525)	पीएच नियंत्रण कारक	सभी खाद्य	जीएमपी
52.	पोटेशियममेटाबाइसल्फाइट (आईएनएस 224)	आक्सीकरण रोधी	अल्कोहल लिए बेवरेजिस जिसमें कम अल्कोहॉलिक और अल्कोहल मुक्त काउंटरपार्ट सम्मिलित हैं	उपयोग का अधिकतम स्तर 50 मिग्रा/किग्रा से अधिक नहीं होगा।
53.	प्रोपीलीन ग्लाकोल एल्जीनेट (आईएनएस 405)	स्टेबीलाइजर, गाढ़ाकरण कारक, एमलसीफायर	सभी खाद्य	जीएमपी
		फोम स्टेबीलाइजर	अल्कोहल लिए बेवरेजिस जिसमें कम अल्कोहॉलिक और अल्कोहल मुक्त काउंटरपार्ट सम्मिलित हैं	जीएमपी

54.	राइस स्टार्च	पालिशिंग कारक	मिष्ठान्न	जीएमपी
55.	साल्ट(एनएसी)	आइओन एक्सचेंज	अल्कोहलिक बेवरेजिस जिसमें कम अल्कोहॉलिक और अल्कोहल मुक्त काउंटरपार्ट सम्मिलित हैं	जीएमपी
56.	सिलिका (आईएनएस 551)	एंटीकेकिंग कारक	सभी खाद्य	जीएमपी
		सोप एब्जोर्बिंग कारक	खाद्य वनस्पति तेल	जीएमपी
		अबाध प्रवाह कारक	सभी खाद्य	जीएमपी
57.	सोडियम एसिड पाइरोफास्फेट (एसएपीपी)	जमे अप्रशीतितफ्रेंच फ्राइज क दीप्ती ह्रास का निवारण	जमी सब्जियां	जीएमपी
58.	सोडियम बाइकारबोनेट (आईएनएस 500 (ii))	पीएच नियंत्रण कारक	सभी खाद्य	जीएमपी
59.	सोडियमकैल्शियम पोलीफोस्फेट सिलिकेट (आईएनएस 452 (i))	स्टेबीलाइजर, लिबनिंग कारक, एमल्सीफायर, पौषक	सभी खाद्य	जीएमपी
60.	सोडियमकार्बोनेट (आईएनएस 500(ii))	पीएच नियंत्रण कारक	सभी खाद्य	जीएमपी
61.	सोडियमडिहाइड्रोजनफा स्फेट (आईएनएस 339)	पीएच नियंत्रण कारक	सभी खाद्य	जीएमपी
62.	सोडियमहाइड्रोक्साइड (आईएनएस 524)	पीएच नियंत्रण कारक	सभी खाद्य	जीएमपी
63.	सोडियमहाइपोक्लोराइट	जल उपचार	अल्कोहलिक बेवरेजिस जिसमें कम अल्कोहॉलिक और अल्कोहल मुक्त काउंटरपार्ट सम्मिलित हैं	1 (उपलब्ध क्लोरीन के रुप में)
64.	सोडियममेटाबिसल्फाइट (आईएनएस 223)	डफ कंडीशनर	आटा उत्पाद	60
		मृदुकरण कारक	कोर्न गिरी	60

		रेडयूसिंग कारक	अल्कोहल लिए बेवरेजिस जिसमें कम अल्कोहॉलिक और अल्कोहल मुक्त काउंटरपार्ट सम्मिलित हैं	जीएमपी
65.	सोडियमसिलीकेट (आईएनएस 550 (i))	एंटीकेकिंग कारक	सभी खाद्य	जीएमपी
66.	सोडियमसल्फेट	डफ कंडीशनर	आटा उत्पाद	60
67.	सलफ्यूरिक एसिड (आईएनएस 513)	पीएच नियंत्रण कारक	सभी खाद्य	जीएमपी
68.	सलफ्यूरस एसिड	मृदुकरण कारक	कोर्न गिरी	जीएमपी
69.	सल्फर डायोक्साइड (आईएनएस 220)	माल्टिंग में नाइट्रोसोडीमिथाइलामाइन का नियंत्रण	माल्टिंग	750
70.	टेन्निक एसिड (आईएनएस 181)	निर्मलन कर्मक, स्वाद अभिकारक, स्वाद योजक	रस	जीएमपी
71.	विटामिन बी12	अणुजीव पौषक	सभी खाद्य	
72.	विटामिन सी	अणुजीव पौषक	सभी खाद्य	
73.	खमीर	किण्वक अभिकारक	अल्कोहल लिए बेवरेजिस जिसमें कम अल्कोहॉलिक और अल्कोहल मुक्त काउंटर पार्ट सम्मिलित हैं	जीएमपी
74.	जिंक सल्फेट	खनिज लवण		

अरुण सिंघल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन- III/4/असा./524/2020-21]

टिप्पण: मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग III, खंड 4 में अधिसूचना संख्या फा. सं0 2-15015/30/2010, तारीख 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित किए गए थे और तत्पश्चात उनका निम्नलिखित अधिसूचनाओं द्वारा संशोधन हुआ था -

- 1) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- 2) फा.सं. पी./15014/1/2011-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- 3) फा.सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- 4) फा.सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- 5) फा.सं. 1-83एफ/एससीआई-पीएन-अधि/एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- 6) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- 7) फा.सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- 8) फा.सं.पी.15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- 9) फा.सं.पी.15025/261/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- 10) फा.सं.पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- 11) फा.सं.7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- 12) फा.सं.1-10(1)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(फिशएंडफिशरिजप्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- 13) सं. 3-16/विनिर्दिष्ट खाद्य/अधिसूचना (खाद्यसहयोज्य)/एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;
- 14) फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;
- 15) फा. सं. 3-14 एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रास्टिकल्स)/एफएसएसएआई- 2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;
- 16) फा.सं.1-12/मानक /एस. पी.(मधु, मधुकारक)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016;
- 17) फा.सं.1-120(2)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
- 18) एफ. सं. /11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2017, तारीख 5 सितंबर, 2016;
- 19) फा.सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितंबर, 2016;
- 20) फा.सं.11/12/विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- 21) एफसं. 1-110(2)/एसपी (जैविकखतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- 22) फा. सं. मानक/एसपी(जलएवंपेय)/अधि.(2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्तूबर, 2016;
- 23) फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जलऔरसुपेय) एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;
- 24) एफ.सं. पी./15025/93/2011-पीएफ/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसंबर, 2016;
- 25) फा. सं. पी.15025/6/2004-पीएफएस/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसंबर, 2016;
- 26) फा. सं. मानक/ओ.एंडएफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 31 जनवरी, 2017;
- 27) फा.सं. 1-12/मानक/2012-एफएसएसएआई, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- 28) फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(मत्स्यऔरमत्स्यउत्पाद) एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 फरवरी, 2017;

- 29) फाइल सं. मनाक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017;
- 30) फाइल सं. स्टैंडर्ड्स/03/अधिसूचना(एलएस)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 जून, 2017;
- 31) एफ.सं.1/योजक/मानक/14.2.अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016 तारीख 31 जुलाई, 2017;
- 32) एफ. सं. मानक/एफएवंवीपी/अधिसूचना(01)/एफएसएसएआई-2016 तारीख 2 अगस्त, 2017
- 33) फाइल सं. 1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी (लेबलिंग)/2014, तारीख 11 सितंबर, 2017;
- 34) फा.सं. मानक/एम. एंडएम. पी. आई. पी. (1)/एस. पी./ एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- 35) फा. सं मानक/एसपी (पानीएवंपेय)/अधि. (1)/एफएसएसएआई/2016, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- 36) फा.सं. 1-10(8)/मानक/एसपी(मछलीऔरमछलीउत्पाद)/एफएसएसएआई.-2013, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- 37) एफ. सं. 2/मानक/सीपीएल&सीपी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 18 सितंबर, 2017;
- 38) एफ. सं. ए-1(1) मानक/एमएमपी/2012, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- 39) एफ. सं. मानक/ओ एवं एफ/अधिसूचना/एफएसएसआई-2016, 12 अक्टूबर, 2017;
- 40) एफ. सं. 2/स्टैंडर्ड्स/सीपीएल&सीपी/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016(भाग) , तारीख 24 अक्टूबर, 2017;
- 41) फा.सं.ए-1/मानक/एगमार्क/2012-एफ.एस.एस.ए.आई.(भाग-1), तारीख 17 नवंबर, 2017;
- 42) एफ 1/योजक/मानक/बीआईएस अधिसूचना/एफएसएसएआई/2016 तारीख 17 नवंबर, 2017;
- 43) एफ.सं.मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना(5)/एफएसएसएआई-2017, 2016 तारीख 20 फरवरी, 2018;
- 44) एफ.सं. स्टैंडर्ड/01-एस पी(फोर्टीफाईड और एनरिचड फूड)-रेग/एफ एस एस ए आई-2017, तारीख 13 मार्च, 2018;
- 45) स.1/शिशुपोषण/मानक/अधिसूचना/भा.खा.सु.माँ.प्रा/2016 तारीख 13 मार्च, 2018;
- 46) एफ० सं० 1-110 (3)/ एसपी (जैविक खतरे)/ एफएसएसएआई/ 2010, तारीख 21 मार्च, 2018;
- 47) एफ० सं० स्टैंडर्ड्स/एससीएसएस एंड एच /अधिसूचना (03)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 10 अप्रैल, 2018;
- 48) फा० सं० स्टैंडर्ड्स/ सीपीएल एंड सीपी –एफएसएसएआई/अधिसूचना/ 2016, तारीख 4 मई, 2018;
- 49) फाइल सं0 मानक/एसपी (एससीएसएसएच)/आइस/लोलीस अधिसूचना/एफ.एस.एस.ए.आई- 2018, तारीख 20 जुलाई , 2018;
- 50) फा० सं० मानक/एसपी(जल और सुपेय) अधिसूचना(3)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 20 जुलाई, 2018;
- 51) मानक/सीपीएलऔरसीपी/प्रारूप अधिसूचना/भाखासुमाप्रा-2017, तारीख 31 जुलाई, 2018;
- 52) फाइल सं0 1/अतिरिक्त खाद्य सहयोज्य /स्टैंडर्ड्स/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 8 नवंबर, 2018;
- 53) फा० सं० मानक/03/अधिसूचना (सीएफओआई तथा वाईसी)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 16 नवंबर, 2018;
- 54) फा० नं० मानक/ओ एण्ड एफ/अधिसूचना(7)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 नवंबर, 2018;
- 55) फा. सं. मानक/एम एंड एमपी/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 19 नवंबर, 2018;

- 56) फा. सं. मानक/एफ&वीपी/अधिसूचना(04)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 19 नवंबर, 2018;
- 57) फा. सं. 1-116/वैज्ञानिक समिति/नोटिफिकेशंस/2010-एफ.एस.एस.ए.आई, तारीख 26 नवम्बर, 2018;
- 58) फा. सं. 02-01/ ईएनएफ-1 (1)/एफएसएसएआई-2012, तारीख 29 जनवरी, 2019;
- 59) फा.सं. एसटीडीएस/एफ एंड वीपी/अधिसूचना(07)/एफएसएसएआई-2018, तारीख 5 जुलाई, 2019;
- 60) फा. सं. मानक/ओ एवं एफ/ अधिसूचना (10)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 5 जुलाई, 2019;
- 61) फा. सं0. स्टैंडर्ड्स/एसपी(जल और पेय)/अधिसूचना(5)एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 30 अक्टूबर 2019;
- 62) फा. सं० एम एंड एमपी/विविध मानक/अधिसूचना (03)/एफएसएसएआई-2018, तारीख 28 नवंबर, 2019;
- 63) फा. सं0. 1-110/एसपी(जैविक खतरे)/संशोधन-1/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 23 जून, 2020;
- 64) फा. सं0. स्टैंडर्ड्स/सीपीएलएंडसीपी/अधिसूचना/01/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 9 जुलाई, 2020;
- 65) स्टैंड्स/सीपीएल एंड सीपी/अधिसूचना/01/एफएसएसएआई-2017, तारीख 9 जुलाई, 2020;
- 66) फा. सं० स्टैंडर्ड्स/एमएंडएमपीआईपी(3)/एसपी/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 9 जुलाई, 2020;
- 67) फाइल सं० ए-1/स्टैंडर्ड्स/एगमार्क/2012-एफ.एस.एस.ए.आई (पी+1), तारीख 23 जुलाई, 2020;
- 68) फा. सं. स्टैंडर्ड्स/एम एंड एमरी/अधिसूचना (04)/एफ.एस.एस.ए.आई-2019, तारीख 2 सितंबर, 2020;
- 69) फा. सं0. स्टैंडर्ड्स/एडिटिव्स-1/अधिसूचना/एफ.एस.एस.ए.आई-2018, तारीख 16 सितंबर, 2020;
- 70) फा. सं० 1/ अतिरिक्त सहयोज्य-III/मानक/अधिसूचना/एफएसएसएआई/2017, तारीख 9 अक्तूबर, 2020;
- 71) फा. सं. स्टैंडर्ड्स/प्रोसेसिंग एड्स/अधिसूचना/एफ.एस.एस.ए.आई/2018, तारीख 9 अक्तूबर, 2020; और
- 72) फा. सं. 1-116/वैज्ञानिक समिति/अधिसूचना/2010-एफ.एस.एस.ए.आई, तारीख 29 दिसंबर, 2020।

FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA

NOTIFICATION

New Delhi, the 4th March, 2021

F. No. 1-116/Scientific Committee/Notif.27/2010-FSSAI(E).-Whereas the draft of the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2020, were published as required by sub-section (1) of section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), *vide* notification of the Food Safety and Standards Authority of India, File No. 1-116/Scientific Committee/Notif.27/2010-FSSAI, dated the 26th July, 2019, in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, section 4, inviting objections and suggestions from all persons likely to be affected thereby, before the expiry of the period of thirty days from the date on which the copies of the Official Gazette containing the said notification were made available to the public;

And whereas copies of the said Gazette were made available to the public on the 6th August, 2019;

And whereas the objections and suggestions received from the public in respect of the said draft regulations have been considered by the Food Safety and Standards Authority of India;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with section 16 of the said Act, the Food Safety and Standards Authority of India hereby makes the

following regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, namely:-

Regulations

1. (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) First Amendment Regulations, 2021.
(2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette and food business operator shall comply with all the provisions of these regulations with effect from 1st day of the January, 2022.
2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011,-
(1) in regulation 2.3, in sub-regulation 2.3.6 relating to “Processed Fruit Juices” under clause 4, in table, after the entries at S. No. 71 relating to “juice of two or more fruits”, following shall be inserted, namely:-

“72	Monk Fruit	<i>Siraitiagrosvenorii</i>	14.0	0.013”;
-----	------------	----------------------------	------	---------

- (2) in regulation 2.4,-

- (a) in sub-regulation 2.4.2, for clause (1), the following shall be substituted, namely:-

“1. Maida (Refined Wheat flour).- (1) Maida (Refined wheat flour) means the product obtained from the clean grains of wheat by grinding or milling processes in which the bran and germ are essentially removed and the remainder is comminuted to a suitable degree of fineness. It shall be free from abnormal flavours, odours, living insects, filth (impurities of animal origin including dead insects).

- (2) It shall conform to the following requirements, namely:-

TABLE

S. No.	Requirements	Limit
1.	Moisture, % by mass (not more than)	14.0
2.	Total ash, % on dry mass (not more than)	1.0
3.	Ash insoluble in dilute HCl, % on dry mass basis (not more than)	0.1
4.	Gluten, % on dry mass basis (not less than)	7.5
5.	Alcoholic acidity (with 90 percent alcohol) expressed as H ₂ SO ₄ , % on dry mass basis, not more than	0.12
6.	*Granularity % (not less than)	98 shall pass through 212 micron IS sieve (70 mesh)
7.	Uric acid (not more than), mg/kg	100

* The parameter ‘Granularity will not be applicable for intermediate products which are not meant for direct consumption.’;

- (b) for sub-regulation 2.4.3, the following shall be substituted, namely:-

“2.4.3 Semolina (Suji or Rawa).-(1) Semolina (suji or rawa) means the product obtained from clean grains of wheat by grinding or milling processes in which the bran and germ are wholly/ partially removed and the remainder is comminuted to a suitable degree of fineness. It

shall be free from abnormal flavours, odours, living insects, filth (impurities of animal origin including dead insects).

(2) It shall conform to the following requirements, namely:-

TABLE

S. No.	Requirements	Limit
1	Moisture, % by mass (not more than)	14.5
2	Total ash, % on dry mass basis (not more than)	1.0
3	Ash insoluble in dilute HCl, % on dry mass basis (not more than)	0.1
4	Gluten, % on dry mass basis (not less than)	6.0
5	Alcoholic acidity (with 90 percent alcohol) expressed as H ₂ SO ₄ , % on dry mass basis, not more than	0.15
6	Uric acid (not more than), mg/kg	100 ² ;

(c) in sub-regulation 2.4.6, for clause (4), the following shall be substituted, namely:-

“4. JOWAR (Sorghum grains).- (1) Sorghum grains are whole or decorticated grains obtained from species of *Sorghum Vulgare Pers.* These shall be sweet, hard, clean and wholesome.

(a) Whole sorghum grains.- These are sorghum grains obtained as such after a complete threshing without any further treatment.

(b) Decorticated (pearled) sorghum grains.- These are sorghum grains from which the external casings and whole or parts of the germ have been removed in an appropriate manner, using mechanical treatment.

(2) It shall conform to the following requirements, namely: -

TABLE

S. No.	Requirements	Limits
1.	Moisture % by mass (not more than)	14.5
2.	Extraneous matter	Not more than 1.0 percent by mass out of which not more than 0.25 percent by mass shall be mineral matter and not more than 0.10 percent by mass shall be impurities of animal origin.
3.	Other edible grains, % by mass, not more than	3.0
4.	Damaged grains, % by mass, not more than	6.0 percent by mass out of which ergot affected grains shall not exceed 0.05 percent by count.
5.	Weevilled grains, % by count, not more than	6
6.	Immature and Shrivelled grains, % by mass, not more than	8.0
7.	Uric acid, (not more than) mg/kg	100 ² ;

(d) in sub-regulation 2.4.15, for clause (1) and (2), the following shall be substituted, namely: -

“1. Biscuit.-(1) Biscuit is a baked product leavened or non-leavened , coated or uncoated, center-filled partially or wholly such as but not limited to wafer biscuits, coated wafers, cookies, crackers, centre-filled biscuits, enrobed biscuits, sandwich biscuits, crème biscuit including fat free/ low fat or sugar free/ low sugar variants.

(2) Biscuit can be made from cereal and cereal products including millets/pulses/legumes and/ mixtures. It may also contain fats and oils, including fat emulsions etc. or mixture thereof, Baking powder , sugar and sugar products, edible common salt including salt substitutes, dairy products and analogues, nutritive and non-nutritive sweeteners, , honey, invert sugar, jaggery, dextrose, edible molasses, liquid glucose/glucose syrup (High Maltose/High fructose), fruits and vegetables and their products (including dried fruits and vegetables), cocoa and its products including chocolates, tea, coffee, chicory and their extracts, coconut and its products, eggs and egg products, gluten, nut and nut products, malt and malt products, milk and milk products, oilseeds and its products including oilseed flours, all edible starches and edible flours, spices, condiments, herbs and their extracts, seasonings, vinegar, edible seeds, protein concentrates/isolates, Yeast and its products including yeast extract, enzymes, nutrients like vitamins and minerals, edible fibres, maltodextrin, oligofructose, trehalose and any other ingredients as specified in Food safety and Standards Regulations.

(3) It shall conform to the following requirements, namely:-

TABLE

S. No.	Requirements	Limits
1	Ash insoluble in dilute HCl, % on dry mass basis, not more than	0.1
2	Acidity of extracted fat (as oleic acid), %, not more than	2.0

2. Bread and Bread-Type Products.-(1) Bread and bread type products such as rusks means the baked product prepared from a mixture of atta (whole wheat flour) and/or maida (refined wheat flour), water, salt, yeast or other fermentive medium or leavening medium. It includes the different varieties of breads, rusks etc.

(2) It may also contain dairy products and analogue, gluten, sweetening agents including honey(such as- sugar and sugar products, invert sugar, jaggery, dextrose, edible molasses, invert sugar, jaggery, liquid glucose/glucose syrup (High Maltose/High fructose), date syrup, malt products and their extracts, edible starches and flour, edible cereals, grains and pulses or their flour, products, semolina, edible seeds including oilseeds and their flour, edible bran, edible fibre rich ingredients or concentrates, trehalose (maximum 10%) , coconut and coconut products, cocoa and products derived from cocoa, prebiotic, probiotic, egg and egg products, tea, coffee, chicory and their extract, protein concentrates and isolates, other minerals, nutrients, vitamins, vanaspati, margarine or refined edible oil of suitable type, Interesterified vegetable fat, or butter or ghee or their mixture or any other type of edible fat / oil, albumin, lime water, lysine, spices and condiments and their extracts, herbs, seasonings, fruit and fruit products, edible vegetable and vegetable Products, dry fruits, nuts and nut products , maltodextrin, oligofructose (maximum 15%) ,vinegar or any other ingredient as specified in Food Safety and Standards Regulations.

(3)It shall conform to the following requirements, namely:-

TABLE

S. No.	Requirements	Limits
1	Alcoholic acidity (with 90 per cent. alcohol) (for breads)	shall not be more than equivalent of 7.5 ml. 1N NaOH per 100 gram of dried substances
2.	Acidity of extracted fat as oleic acid,	1.5

	% (for rusks), not more than	
3.	Ash insoluble in dilute HCl (% on dry mass basis), not more than	0.2

(4) It shall be free from dirt, insect and insect fragments, larvae, rodent hairs.”;

(e) for sub-regulation 2.4.17, following shall be substituted, namely:-

“2.4.17 Bajra Flour (Pearl Millet Flour).-(1)“ Bajra flour (pearl millet flour)” means the product obtained from pearl millet grains (*Pennisetum americanum*L. ,*Pennisetum typhoideum*, *Pennisetum glaucum*) through a process of milling.

(2) It shall be free from abnormal flavours, odours, living insects, filth (impurities of animal origin including dead insects).

(3) It shall conform to the following requirements, namely:-

TABLE

S. No.	Requirements	Limits
1	Moisture (% by -mass), not more than	13.0
2	Acid Insoluble Ash, % on dry mass basis, not more than	0.15
3	Protein (N×6.25)(per cent on dry mass basis), not less than	8.0
4	Fat (% on dry mass basis), not more than	7.0
5	Crude Fibre (per cent on dry mass basis), not more than	2.5
6	Alcoholic acidity (with 90 per cent. alcohol) expressed as H ₂ SO ₄ , % on dry mass basis, not more than	0.25
7	*Particle size	shall pass through 1mm sieve (18 mesh)
8	Uric acid (not more than), mg/kg	100

* The parameter ‘Particle size’ will not be applicable for intermediate products which are not meant for direct consumption.”;

(f) for sub-regulation 2.4.18, the following shall be substituted, namely:-

“2.4.18 Jowar Flour (Sorghum Flour).-(1) Jowar Flour (Sorghum Flour) means the product obtained from grains of *Sorghum bicolor* (L.) moench through a process of milling.

(2) It shall be free from abnormal flavours, odours, living insects, filth (impurities of animal origin including dead insects).

(3) It shall conform to the following requirements, namely:-

TABLE

S. No.	Requirements	Limits
1	Moisture (% by mass), not more than	12.0
2	Acid Insoluble Ash, % by mass (on dry basis), not more than	0.15
3	Protein (N x 6.25), % on dry mass basis, not less than,	8.5

4	Crude fat, % on dry mass basis, not more than	4.7
5	Alcoholic acidity (with 90 percent alcohol) expressed as H ₂ SO ₄ , % on dry mass basis, not more than	0.18
6	Particle size	Minimum 80 per cent shall pass through a 1 mm sieve (18 mesh).
7	Uric acid (Not more than), mg/kg	100

* The parameter 'Particle size' will not be applicable for intermediate products which are not meant for direct consumption.”;

(g) after sub-regulation 2.4.34, following sub-regulations shall be inserted, namely:-

“2.4.35 Breakfast Cereal - (1) Breakfast cereal refers to ready to eat and quick or regular cooking cereal products. Examples include: puffed, powdered, flaked, cereals or grains, multi-grain (e.g. rice, wheat, oats, millets, barley, pulses, corn etc.) breakfast cereals, ready to eat or cook cereal products made from soy or edible bran, granola-type breakfast cereals, cereal bars, muesli and extruded-type breakfast cereals made from grain flour or powder or meals. This category also includes ready to eat or instant cooking broken or flattened cereals sold as porridge.

(2) Breakfast cereals can be prepared by one or more methods involving cooking, frying, flaking, baking, roasting, puffing, pearling and extruding or co -extruding etc. with chocolate, fruit, vegetables, nuts or any other such nutritious fillings in sweet or savoury taste.

(3) Breakfast cereals shall be prepared from one or more of milled/whole grains and it can be mixed with the products of one or more of legumes, seeds, edible tubers or pseudo-cereals with or without addition of suitable flavoring agents, spices or spice extracts, seasonings, malt derivatives, nutritive and natural sweeteners, salt, dried or candied fruits, fruit solids/ extracts or concentrates, vegetables and their dried formats or extracts, nuts, cocoa and its products, maltodextrin, milk and its derivatives and any other ingredients as specified in Food Safety and Standards regulations.

(4) In case of wholegrain breakfast cereal minimum amount of whole grain shall be 25% on dry weight basis. The product shall contain cereals/pseudo cereals/grains when taken together as the first ingredient in the ingredient list

(5) The grains and other ingredients used in the processing of breakfast cereals shall be of good quality and shall possess a characteristic taste and odor and shall be free from rancid, musty, sour and other undesirable tastes and odors.

(6) Breakfast cereals shall be free from insects, rodent excreta and other such foreign matters.

(7) It shall conform to the following requirements, namely:-

TABLE

S. No	Requirements	Limits
1	Moisture content (% by mass), not more than	Products containing dehydrated/candied fruits, seeds, nuts , whole grains etc. -10.0% All others - 7.5%
2	Acid insoluble ash in dilute HCl (% on dry mass basis), not more than	0.1”

(3) in regulation 2.8, in the sub-regulation 2.8.11, at the end of paragraph, the words and figures “water not more than 0.2 %” shall be substituted with the following words and figures, namely:-

“water not more than 2.0%”;

(4) in regulation 2.9,-

(a) in sub-regulation 2.9.8, for clause (1) and (2), following shall be substituted, namely:-

“1. **Cumin (Safed Zeera) whole.**- means the dried mature seeds of *Cuminumcyminum*L. of the Apiaceae family. It shall have characteristic colour, aroma and flavour. It shall be free from live insects, any foreign odour or flavour and mustiness. It shall be free from added colour and harmful substances.

(2) It shall conform to the following requirements, namely:-

TABLE

S.No	Requirements	Limits
1.	Moisture content, percent by mass (maximum)	10.0
2.	Total ash, percent by mass on dry basis (maximum)	12.0
3.	Acid insoluble ash, percent by mass on dry basis (maximum)	4.0
4.	Volatile oil content, ml/100g, on dry basis (minimum)	1.5
5.	Extraneous vegetable matter content, percent by mass (maximum)	3
6.	Foreign matter content, percent by mass (maximum)	0.5
7.	Mouldy seeds, percent by mass (maximum)	1.0
8.	Proportion of damaged/defective fruits, percent by mass (maximum)	5.0
9.	Broken, percent by mass (maximum)	3.0
10.	Dead insects, insect fragments, rodent contamination , percent by mass (maximum)	0.5
11.	Insect-damaged matter, percent by mass (maximum)	1.0
12.	Animal excreta (mg/kg) , (maximum)	1.0
13.	Uric Acid , mg/kg on dry basis (maximum)	100

Explanations.- for the purpose of this sub-regulation, -

(a) **Extraneous vegetable matter.**- Vegetative matter associated with the plant from which the product originates - but is not accepted as part of the final product”

(b) **Foreign matter.**- Any visible objectionable foreign detectable matter or material not usually associated with the natural components of the spice plant; such as sticks, stones, burlap bagging, metal etc.

(c) **Damaged or defective fruits.**- Damaged, discoloured, shrivelled and immature seeds.

(d) **Insect-damaged matter.**- Cumin seeds that are damaged, discoloured or showing signs of bores as a result of infestation of insects so as to affect the quality of the materials.

(e) **Cracked.**- Broken into two or more pieces.

2. Cumin (Safed Zeera) powder.- (1) Cumin (Safed Zeera) powder means the powder obtained by grinding the dried mature seeds of *Cuminumcyminum* L of the Apiaceae family. It shall have characteristic aroma and flavour. It shall be free from any foreign odour or flavour and mustiness. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination. The product shall be free from added colour and harmful substances.

(2) It shall conform to the following requirements, namely:-

TABLE

S.No	Requirements	Limits
1.	Moisture content, percent by mass (maximum)	10.0
2.	Total ash, percent by mass on dry basis (maximum)	9.5
3.	Acid insoluble ash, percent by mass on dry basis (maximum)	1.5
4.	Volatile oil content, ml/100g, on dry basis (minimum)	1.3
5.	Uric Acid , mg/kg on dry basis (maximum)	100 ² ;

(b) after sub-regulation 2.9.39, following sub-regulation shall be inserted, namely:-

“2.9.40 DRIED THYME.- (1) Dried thyme is the product prepared from leaves/ flowers of *Thymus* spp. of lamiaceae family. Dried thyme shall have a characteristic odour and flavour of volatile oil (such as thymol, carvacrol, and linalool), which can vary depending on geo-climatic factors/conditions. Dried thyme shall be free from any foreign odour or flavour and especially from mustiness. Dried thyme shall have a characteristic colour varying from green ash to brownish grey. It shall be free from living insects.

(2) It may be presented in following styles:

(a) Whole or intact.

(b) Crushed or rubbed: processed into varying degrees ranging from a coarse to fine crush.

(c) Ground: processed into powders.

(3) It shall conform to the following requirements, namely:-

TABLE

Sr. No.	Requirements	Limits
1.	Moisture content, percent by mass (maximum)	12.0
2.	Extraneous vegetable matter, percent by mass, (maximum)	0.5
3.	Foreign matter, percent by mass, (maximum)	0.5
4.	Insect damaged leaves/ flowers, percent by mass, (maximum)	1.0
5.	Dead insects, Insect fragments and rodent contaminant, percent by mass, (maximum)	1.0
6.	Animal excreta (mg/kg) , (maximum)	1.0
7.	Stalk exceeding 10 mm in length or 2 mm in diameter percent by mass, (maximum)	5.0
8.	Total Ash, percent by mass on dry basis, (maximum)	12.0
9.	Acid-insoluble ash, percent by mass on dry basis, (maximum)	3.5
10.	Volatile oil content, ml/100g, on dry basis (minimum)	1.0
11.	Uric Acid , mg/kg on dry basis (maximum)	100

Explanations.- For the purpose of this regulation,-

- (i) **Extraneous vegetable matter.-** Vegetative matter associated with the plant from which the product originates - but is not accepted as part of the final product.

- (ii) **Foreign matter.-** Any visible objectionable foreign detectable matter or material not usually associated with the natural components of the spice plant; such as sticks, stones, burlap bagging, metal etc.
- (iii) **Stalk.-** The proportion of stalks which have dimensions exceeding 10 mm in length or 2 mm in diameter.”;
- (5) in regulation 2.14,-
- (a) for sub-regulation (3), the following shall be substituted, namely:-
- “(3) A food which, by its nature, is suitable for use as part of a gluten free diet shall not be named as ‘special dietary’, ‘special dietetic’ or any other equivalent term, however, such food may bear a statement on the label that ‘This food is by its nature gluten free’.
- Provided that it complies with the essential composition provisions for gluten free food as set out in sub-regulation 2.14 (4) and such a statement does not mislead the consumer.”;
- (b) in sub-regulation (4), the proviso shall be omitted;
- (6) regulation 2.15 shall be omitted;
- (7) in regulation 3.3, for sub-regulation 3.3.4, following shall be substituted, namely:-
- “3.3.4 Trehalose.-**(1) Trehalose shall be in the form of white or almost white crystals; soluble in water, slightly soluble in ethanol.
- (2) Trehalose shall be added at the level of good manufacturing practices (GMP) in all food categories except infant food provided that the standard specifications of such food products as prescribed under Food Safety and standards Regulations, 2011 are not altered with.
- (3) It shall conform to the following requirements, namely:-

TABLE

S. No.	Parameters	Limits
1	Loss on drying (%)	Not more than 1.5
2	Total ash (%)	Not more than 0.05

(4) Trehalose may be added as an ingredient subject to label declaration under the provisions 1.8 of schedule-II of the Food Safety and Standards (Labelling and Display) Regulations, 2020, without health claims.

(5) Methods of analysis for trehalose shall be as specified in Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) (2000).”;

- (8) in Appendix A, under the heading “IV. Use of Food Additives in Food Products”, -
- (a) in Table 1, in the food category system 1.7, in column (3), after the food additive ‘Tatrazine’ and entries relating thereto, the following food additive and entries relating thereto shall be inserted, namely: -
- | | | | |
|--------------|--|-----------|---------|
| “TOCOPHEROLS | | 500 mg/kg | XS243;” |
|--------------|--|-----------|---------|
- (b) in the Notes to the Food Additives mentioned in the Table 1 to 15, after the Note No. XS98 and the entries relating thereto, the following Note No. and entries shall be inserted, namely: -

“XS243: Excluding products conforming to the standard for fermented milks”;

(9) in Appendix B, after Table 7, following Table shall be inserted, namely:

“Table-8 Microbiological Standards of Eggs and Egg Products

Table 8A: Microbiological Standards of Eggs and Egg Products – Process Hygiene Criteria

Sr. No.	Product Description	Aerobic Plate Count (cfu/g)				Enterobacteriaceae (cfu/g)			
		Sampling Plan		Limit (cfu)		Sampling Plan		Limit (cfu)	
		n	c	m	M	n	c	m	M
1.	Table Egg	NA							
2.	Pasteurized Liquid egg products (whole, yolk or albumin liquid)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	5	2	10 ¹	10 ²
3.	Frozen /dried/ egg products	5	2	10 ⁴	10 ⁵	5	2	10 ¹	10 ²
4.	Cooked/ready-to-eat egg products including mayonnaises	5	2	10 ⁴	10 ⁵	5	2	10 ¹	10 ²
	Test Methods	IS: 5402/ISO:4833				IS/ISO 7402/ISO 21528 Part 2”;			

Table 8B

“Table 8B: Microbiological Standards of Eggs and Egg Products – Food Safety Criteria

Sr. No.	Product Description	Aerobic Plate Count (cfu/g)				Listeria monocytogenes (cfu/g)			
		Sampling Plan		Limit (cfu)		Sampling Plan		Limit (cfu)	
		n	c	m	M	n	c	m	M
1.	Table Egg	NA							
2.	Pasteurized Liquid egg products (whole, yolk or albumin liquid)	5	0	Absent/25 g		5	0	Absent/25 g	
3.	Frozen /dried/ egg products	5	0	Absent/25 g		5	0	10 ² /g	
4.	Cooked/ready-to-eat egg products including mayonnaises	5	0	Absent/25 g		5	0	Absent/25 g	
	Test Methods	IS: 5887 Part3 / ISO:6579				IS: 14988, Part 1 & Part 2 / ISO 11290-1& 2			

Definition.- Definition related to egg and egg products are the same as provided in Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations 2011. The category “Table egg” shall be regulated in accordance with the good manufacturing practices and code of good hygiene practices notified under Schedule 4 of Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011.

Stage where the Microbiological Standards shall apply.- The microbiological standards with respect to the products categories specified in **Table-8A** (Process Hygiene Criteria) indicate the acceptable functioning of the production process. These are not to be used as requirements for releasing the products in the market. These are indicative values above which corrective actions are required in order to maintain the hygiene of the process in compliance with food law. These shall be applicable at the end of the manufacturing process. The microbiological standards in Table-8B (Food Safety Criteria) define the acceptability of a batch/lot and shall be met in respect of the products at the end of the manufacturing process and the products in the market during their shelf- life.

Action in case of unsatisfactory result:

In case of non-compliance in respect of process hygiene criteria specified in **Table- 8A**, the FBO shall:

- check and improve process hygiene by implementation of guidelines in Schedule 4 of Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations; and,
- Ensure that all food safety criteria as specified in **Table -8B** (Food Safety Criteria) are complied with.

Sampling Plans and Guidelines

For Regulator.- The sampling for different microbiological standards specified in **Table-8A and 8B** shall be ensured aseptically at manufacturing units and/or at retail points, as applicable, by a trained person with specialized knowledge in the field of microbiology following guidelines in the Food Safety and Standards (Food Products and Food Additives) Regulations, 2011 and **ISO:707 (Latest version)**. The samples shall be stored and transported in frozen condition at $-18^{\circ}\text{C}(\pm 2^{\circ}\text{C})$ or under refrigerated conditions at $2-5^{\circ}\text{C}$ as applicable except the products that are recommended to be stored at room temperature by the manufacturer to enable initiation of analysis within 24 hours of sampling. Preservatives shall not be added to sample units intended for microbiological examination. The desired number of sample units as per sampling plan given in **Table-8A and 8B** shall be taken from same batch/lot and shall be submitted to the notified laboratory. **Three sets, each containing ‘n’ number of samples (n as defined in the sampling plan eg if n=5, then total number of samples to be drawn is 15) shall be drawn.** Each of these three sets shall be tested in three different accredited laboratories. The final decision shall be based on the results of three accredited laboratories. In the case of food safety criteria (Table 8B), results from all the three laboratories should indicate compliance with specified criteria. There will be no provision for retesting or resampling for microbiological testing. The testing in laboratory shall be ensured as per reference test methods given below in reference test methods for regulatory compliance.

For FBO.- Food Business Operator (FBO) shall perform testing as appropriate as per the microbiological standards in **Table-8A and 8B** to ensure validation and verification of compliance with the microbiological requirements. FBO shall decide themselves subject to minimum prescribed under FSSR (Licensing and Registration of Food Businesses), the necessary sampling and testing frequencies to ensure compliance with the specified microbiological requirements. FBO may use analytical methods other than those described in reference test methods given below for in-house testing only. However, these methods shall not be applicable for regulatory compliance purpose.

Sampling Plan.-

The terms n, c, m and M used in this standard have the following meaning:

n = Number of units comprising a sample.

c = Maximum allowable number of units having microbiological counts above m for 2- class sampling plan and between m and M for 3- class sampling plan.

m = Microbiological limit that separates unsatisfactory from satisfactory in a 2- class sampling plan or acceptable from satisfactory in a 3-class sampling plan.

M = Microbiological limit that separates unsatisfactory from satisfactory in a 3-class sampling plan.

Interpretation of Results:

2-Class Sampling Plan (where n,c and m are specified)	3-Class Sampling Plan (where n,c,m and M are specified)
1. Satisfactory, if all the values observed are $\leq m$ 2. Unsatisfactory, if one or more of the values observed are $> m$	1. Satisfactory, if all the values observed are $\leq m$ 2. Acceptable, if a maximum of c values are between m and M and the rest of the values are observed as $\leq m$ 3. Unsatisfactory, if one or more of the values observed are $> M$ or more than prescribed c values are $> m$

Reference test methods: The following test methods shall be applied as reference methods. . Test methods prescribed in FSSAI Manual of Method of Analysis of Foods (Microbiological Testing) may also be referred along with the IS/ISO methods specified for Process Hygiene Criteria and Food Safety Criteria. Latest version of test methods shall apply. In case where an ISO method adopted by the BIS is specified (e.g. IS XXXX / ISO YYYY), latest version of the ISO method (or its BIS equivalent, if available) shall apply.

S.No.	Parameter	Reference Test methods
1.	Aerobic Plate Count	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms -- Part 1: Colony count at 30 °C by the pour plate technique- IS 5402/ ISO:4833
2.	Enterobacteriaceae	Microbiology - General Guidance for the Enumeration of Enterobacteriaceae without Resuscitation - MPN Technique and Colony-count Technique- IS/ISO 7402 Microbiology of Food and Animal feeding stuff –Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae- Part 2: Colony- count method-ISO 21528-2
3.	<i>Salmonella</i>	Methods for Detection of Bacteria Responsible for Food Poisoning - Part 3: General Guidance on Methods for the Detection of Salmonella- IS 5887 : Part 3 Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection of Salmonella spp.- ISO6579
4.	<i>Listeria monocytogenes</i>	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> and of <i>Listeria</i> spp. -- Part 1: Detection method –ISO 11290-1 Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> and of <i>Listeria</i> spp. -- Part 2: enumeration method –ISO 11290-2 Microbiology of Food and Feeding Stuffs - Horizontal method for Detection and Enumeration of <i>Listeria Monocytogenes</i> , Part 1: Detection Method -IS 14988-1 Microbiology of Food and Animal Feeding Stuffs - Horizontal Method for the Detection and Enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> , Part 2: Enumeration Method- IS 14988-2”;

(10) in Appendix C,

(a) For table 4, the following table shall be substituted, namely:-

“TABLE 4: LUBRICANTS, RELEASE AND ANTISTICK AGENTS

S. No.	Name of the processing aid	Product Category	Residual level (mg/kg) (Not more than)
1.	Acetylated mono- and diglycerides (INS 472a)	All foods	100
2.	Bees wax (INS 901)	All foods	GMP
3.	Calcium carbonate (INS 170 (i))	All foods	GMP
4.	Calcium and sodium salts of stearic acid	Confectionery	GMP
5.	Carnauba wax (INS 903)	Confectionery	GMP
6.	Coconut Oil	Confectionery, bakery wares, salts, spices, soups, cereal products	GMP
7.	Glycerin/Glycerol (INS 422)	All foods	GMP
8.	Hydrogenated palm kernel oil (HPKO)	Confectionery and bakery wares	GMP
9.	Hydrogenated vegetable oil (HVO)	All foods	GMP
10.	Icing sugar	Confectionery	GMP
11.	Lecithin (INS 322 (i))	All foods	GMP
12.	Liquid paraffin (INS 905 e)	Confectionery	GMP
13.	Magnesium stearate (INS 470(iii))	Confectionery	GMP
14.	Medium chain Triglyceride (MCT) (C6- C12)	Confectionery, bakery wares and fruit Jelly	GMP
15.	Oleic acid	All foods	GMP
16.	Palm oil/Palmolein	Confectionery, bakery wares, Salts, spices, soups and cereal products	GMP

S. No.	Name of the processing aid	Product Category	Residual level (mg/kg) (Not more than)
17.	Rice starch	Confectionery	GMP
18.	Sunflower oil	Confectionery, bakery wares, Salts, spices, soups and cereal products	GMP
19.	Soybean oil	Confectionery and bakery wares	GMP
20.	Thermally oxidised soya-bean oil (INS 479)	All foods	320
21.	White mineral oil (INS 905e)	All foods	GMP ² ;

(b) for table 11, the following table shall be substituted, namely:-

“TABLE 11: ENZYMES (for treatment or processing of raw materials, foods, or ingredients)

S.No.	Name of the Enzyme* [in order of Enzyme Commission (EC) number]	Source*	Residual level (mg/kg) (Not more than)
1.	Glucose oxidase (EC No. 1.1.3.4)	<i>Aspergillus niger</i>	GMP
		<i>Aspergillus oryzae</i>	
2.	Catalase (EC No. 1.11.1.6)	<i>Aspergillus niger</i>	GMP
3.	Glycero-phospholipid cholesterol acyltransferase (EC No. 2.3.1.43)	<i>Bacillus licheniformis</i>	GMP
4.	Transglutaminase (EC No. 2.3.2.13)	<i>Streptomyces mobaraensis</i>	GMP
5.	Lipase triacylglycerol (EC No. 3.1.1.3)	<i>Rhizopus oryzae</i>	GMP
		<i>Fusarium oxysporum</i>	
		<i>Thermomyces lanuginosus</i>	
		<i>Rhizopus niveus</i>	
		<i>Carica papaya</i>	
		<i>Rhizomucor miehei</i>	
		<i>Aspergillus niger</i>	

		<i>Candida rugosa</i> (<i>cylindracea</i>)	
		Pregastric bovine (calf) tissue	
		Pregastric ovine (lamb) tissue	
		<i>Penicilliumroquefortii</i>	
		Porcine pancreas	
		<i>Mucorjavanicus</i> (<i>Mucorcircinelloides f. circinelloides</i>)	
		Rice bran	
6.	Phospholipase A2 (EC No. 3.1.1.4)	<i>Streptomyces violaceoruber</i>	GMP
7.	Lysophospholipase (EC No. 3.1.1.5)	<i>Aspergillusniger</i>	GMP
8.	Pectin esterase (EC No. 3.1.1.11)	<i>Aspergillusniger</i>	GMP
9.	Acylglycerol lipase (EC No. 3.1.1.23)	<i>Penicilliumcamembertii</i>	GMP
8.	Phospholipase A1 (EC No. 3.1.1.32)	<i>Aspergillusniger</i>	GMP
9.	Phytase (EC No. 3.1.3.8)	<i>Aspergillusniger</i>	GMP
10.	Phosphodiesterase I (EC No. 3.1.4.1)	<i>Leptographiumprocerum</i>	GMP
11.	Phospholipase D (EC No. 3.1.4.4)	<i>Streptomyces cinnamoneus</i>	GMP
12.	Hemicellulase (EC No. 3.2.1)	<i>Aspergillusniger</i>	GMP
		<i>Trichodermareesei/ longibrachiatum</i>	
13.	Alpha amylase (EC No. 3.2.1.1)	<i>Aspergillusoryzae</i>	GMP
		<i>Aspergillusniger</i>	
		<i>Bacillus licheniformis</i>	
		<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	
		<i>Bacillus subtilis</i>	
		<i>Bacillus stearothermophilus</i>	
		Cereal (barley) malt	
14.	Beta amylase (EC No. 3.2.1.2)	Cereal (barley) malt	GMP
		<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	
		<i>Hordeumvulgare (barley)</i>	

15.	Glucan 1,4- α -glucosidase (or Glucoamylase or acid maltase) (EC No. 3.2.1.3)	<i>Aspergillusniger</i>	GMP
		<i>Aspergillusoryzae</i>	
		<i>Trichodermareesei</i>	
		<i>Rhizopusoryzae</i>	
16.	Cellulase (4- β -D-glucan 4-glucanohydrolase) (EC No. 3.2.1.4)	<i>Penicilliumfuniculosum</i>	GMP
		<i>Aspergillusniger</i>	
		<i>Humicolainsolens</i>	
		<i>Rasamsonia (Talaromyces) emersonii</i>	
		<i>Trichodermareesei</i>	
17.	Beta-glucanase (endo-beta glucanase or endo-1,3-beta-glucanase) (EC No. 3.2.1.6)	<i>Aspergillusniger</i>	GMP
		<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	
		<i>Rasamsonia (Talaromyces) emersonii</i>	
		<i>Trichodermareesei</i>	
		<i>Aspergillusaculeatus</i>	
		<i>Penicilliumfuniculosum</i>	
		<i>Bacillus subtilis</i>	
		<i>Trichodermaharzianum</i>	
		<i>Disporotrichumdimorphosporum</i>	
		<i>Humicolainsolens</i>	
18.	Inulinase (EC No. 3.2.1.7)	<i>Aspergillusniger</i>	GMP
19.	Endo-1,4-beta-xylanase (EC No. 3.2.1.8)	<i>Aspergillusniger</i>	GMP
		<i>Bacillus licheniformis</i>	
		<i>Disporotrichumdimorphosporum</i>	
		<i>Rasamsonia (Talaromyces) emersonii</i>	
		<i>Trichodermareesei(longibrachiatum)</i>	
		<i>Humicolainsolens</i>	
20.	Dextranase (EC No. 3.2.1.11)	<i>Chaetomiumerraticum</i>	GMP
21.	Polygalacturonase (pectinase) (EC No. 3.2.1.15)	<i>Aspergillusniger</i>	GMP
		<i>Aspergillusaculeatus</i>	
22.	Lysozyme (EC No. 3.2.1.17)	<i>Gallus gallus</i> egg	GMP

23.	Alpha-glucosidase (EC No. 3.2.1.20)	<i>Aspergillusniger</i>	GMP
		<i>Trichodermareesei</i>	
24.	Beta-glucosidase (EC No. 3.2.1.21)	<i>Aspergillusniger</i>	GMP
		<i>Kluyveromyceslactis</i>	
		<i>Trichodermareesei/ longibrachiatum</i> CL 847	GMP
25.	Alpha-galactosidase (melibiase) (EC No. 3.2.1.22)	<i>Aspergillusoryzae</i>	GMP
		<i>Aspergillusniger</i>	GMP
		<i>Mortierellavinacea</i>	GMP
		<i>Saccharomyces carlsbergensis</i>	GMP
26.	Beta-galactosidase (lactase) (EC No. 3.2.1.23)	<i>Kluyveromyceslactis</i>	GMP
		<i>Bacillus circulans</i>	
		<i>Saccharomyces sp.</i>	
		<i>Aspergillusniger</i>	
		<i>Aspergillusoryzae</i>	
27.	Beta- fructofuranosidase (invertase or saccharase) (EC No. 3.2.1.26)	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	GMP
		<i>Kluyveromycesfragilis</i>	
		<i>Saccharomyces carlsbergensis</i>	
		<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	
28.	Trehalase (EC No. 3.2.1.28)	<i>Trichodermareesei</i>	GMP
29.	Endo-1,3-β-xylanase (EC No. 3.2.1.32)	<i>Humicolainsolens</i>	GMP
30.	Pullunase (EC 3.2.1.41)	<i>Bacillus acidopullulyticus</i>	GMP
		<i>Bacillus brevis</i>	
		<i>Bacillus circulans</i>	
		<i>Bacillus naganoensis</i>	
		<i>Klebsiella aerogenes</i>	

31.	Alpha Arabinofuronosidase (EC No. 3.2.1.55)	<i>Aspergillusniger</i>	GMP
32.	Glucan1,3- betaglucosidase (EC No. 3.2.1.58)	<i>Trichodermaharzianum</i>	GMP
33.	Mannanase (Mannan endo-1,4-beta- mannosidase) (EC No. 3.2.1.78)	<i>Trichodermareesei</i>	GMP
		<i>Aspergillusniger</i>	GMP
34.	Protease (Bacteria) (EC No. 3.4)	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	GMP
		<i>Bacillus licheniformis</i>	
		<i>Bacillus subtilis</i>	
		<i>Geobacilluscaldo proteolyticus</i>	
35.	Protease (Fungi) (EC No. 3.4)	<i>Aspergillusniger</i>	GMP
		<i>Aspergillusoryzae</i>	
36.	Aminopeptidase (EC No. 3.4.11.1)	<i>Aspergillusoryzae</i>	GMP
37.	Serine protease (subtilisin) (EC No. 3.4.21.62)	<i>Bacillus licheniformis</i>	GMP
38.	PIII-type proteinase (Lactocepin) (EC No. 3.4.21.96)	<i>Lactococcuslactis subsp. cremoris</i> (strain SK11)	GMP
39.	Papain (EC No 3.4.22.2)	<i>Carica papaya</i>	GMP
40.	Ficin (EC No. 3.4.22.3)	Figs	GMP
41.	Bromelain (EC No 3.4.22.33)	<i>Ananascomosus/bracteatus</i>	GMP
42.	Chymosin (EC No. 3.4.23.4)	<i>Kluyveromyceslactis</i>	GMP
43.	Endo(thia)peptidase (EC No. 3.4.23.22)	<i>Cryphonectria (Endothia) parasitica</i>	GMP
44.	Mucorpepsin (EC No. 3.4.23.23)	<i>Rhizomucormiehei</i>	GMP
45.	Metalloproteinase (Bacillolysin) (EC No. 3.4.24.28)	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	GMP
46.	AMP deaminase (EC No. 3.5.4.6)	<i>Aspergillusmelleus</i>	GMP
		<i>Streptomyces murinus</i>	

47.	Pectin lyase (EC No. 4.2.2.10)	<i>Aspergillusniger</i>	GMP
48.	Glucose isomerase (or xylose isomerase) (EC No. 5.3.1.5)	<i>Streptomyces rubiginosus</i>	GMP
		<i>Streptomyces murinus</i>	GMP
		<i>Streptomyces olivaceus</i>	
		<i>Streptomyces olivochromogenes</i>	
		<i>Microbacteriumarborescens</i>	
		<i>Actinoplanesmissouriensis</i>	

*All enzymes are from non-genetically modified sources”;

(c) for table 12, following shall be substituted namely:-

“TABLE 12: GENERALLY PERMITTED PROCESSING AIDS

S. No.	Name of the processing aid	Functional/ Technological Purpose	Product Category	Residue Level (mg/kg) (Not more than)
1.	Activated carbon	Adsorbent, decolourizing agent	Sugars, oils and fats, juices	GMP
2.	Ammonium carbonate (INS 503(i))	pH control agent	Cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake	GMP
3.	Ammonium hydroxide (INS 527)	Acidity regulator	All foods	GMP
4.	Ammonium sulphate	Decalcification agent	Edible casings	GMP
5.	Amino acids	Microbial nutrient	Alcoholic beverages including low alcoholic and alcohol free counterparts	GMP
6.	Alum (Aluminiumsulphate or Potassium aluminiumsulphate)	Coagulant		
7.	Argon (INS 938)	Propellant and packaging gas	All foods	GMP
8.	Beta-cyclodextrin (INS 459)	Encapsulating and thickening agent	Butter	GMP
9.	Biotin	Microbial nutrient	All foods	GMP
10.	Bone phosphate (INS 542)	Emulsifier, moisture retention agent	All foods except milk and milk products	GMP

		Sequestrant	All foods	GMP
11.	Calcium carbonate (INS 170 (i))	Polishing agent	All foods	GMP
12.	Calcium chloride	Buffering agent	Alcoholic beverages including low alcoholic and alcohol free counterparts	GMP
13.	Calcium sulfate	Buffering agent		GMP
14.	Calcium and sodium salts of stearic acid	Polishing agent	Confectionery	GMP
15.	Carbon dioxide (INS 290)	Gassing/aerating agent	All foods	GMP
16.	Citric acid (INS 330)	Sequestrant	Oils & fats	GMP
17.	Chlorine dioxide	Water treatment	Alcoholic beverages including low alcoholic and alcohol free counterparts	1 (as available chlorine)
18.	Ethyl acetate	Cell disruption of yeast	Yeast	GMP
19.	Ethyl Alcohol	Carrier solvent, flavouring agent	All foods	GMP
20.	Ethylene diamine tetra acetic acid	Metal sequestrant	Edible fats and oils and related products	GMP
21.	Furcellaran (INS 407)	Thickener, gelling agent, stabilizer, emulsifier	All foods	GMP
22.	Gibberellic acid	Malting	Cereals	GMP
23.	Glucono delta lactone (GDL) (INS 575)	Raising agent, sequestrant	Unripened cheese – Paneer and Chhana	GMP
24.	Glycerin/ Glycerol (INS 422)	Polishing agent	All foods	GMP
25.	Hydrochloric acid (INS 507)	Protein hydrolysing agent	Protein products	GMP
26.	Hydrogenated glucose syrups (INS 965 (ii))	Sweetener, humectant, texturizer, stabilizer, bulking agent	All foods	GMP

27.	HVO (Hydrogenated vegetable oil)	Lubricant for conveyor belts for countline products	All foods	GMP
28.	Icing sugar	Polishing agent	Confectionery	GMP
29.	Indole acetic acid	Malting	Cereals	GMP
30.	Isopropyl alcohol	Glazing agent	All foods	GMP
31.	L-Cysteine (or HCl salt)	Dough conditioner	Flour products	75
32.	Lactic acid	Acidity regulator	Alcoholic beverages including low alcoholic and alcohol free counterparts	GMP
33.	Liquified anhydrous ammonia	Bacterial nutrient	All foods	GMP
34.	Liquid paraffin (INS 905 e)	Polishing agent	Confectionery	GMP
35.	Magnesium hydroxide (INS 528)	pH control agent	All foods	GMP
36.	Magnesium stearate (INS 470(iii))	Polishing agent	Confectionery	GMP
37.	Mono and diglycerides of fatty acids (INS 471)	Emulsifier in extrusion	Extruded foods	GMP
38.	Nicotinamide	Microbial nutrient	All foods	GMP
39.	Nitrogen gas (INS 941)	Foaming agent	All foods	GMP
40.	Oak dust/chips	Ageing agent	Alcoholic beverages including low alcoholic and alcohol free counterparts	GMP
41.	Oxygen (INS 948)	Propellant	All foods	GMP
		Aerating agent	Alcoholic beverages including low alcoholic and alcohol free counterparts	GMP

42.	Paraffin	Coating agent	Cheese and cheese products	GMP
43.	Phospholipids (INS 322 (i))	Emulsifier, antioxidant	All foods	GMP
44.	Phosphoric acid (INS 338)	Acidulant, sequestrant, synergist for antioxidants	All foods	GMP
		Buffering agent	Alcoholic beverages including low alcoholic and alcohol free counterparts	GMP
45.	Polyethylene glycols (INS 1521)	Carrier solvent, excipient	All foods	GMP
46.	Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid (INS 476)	Emulsifier	All foods	GMP
47.	Polyoxyethylene 40 stearate (INS 431)	Emulsifier	All foods	GMP
48.	Polyvinyl acetate	Preparation of waxes	Cheese and cheese products	GMP
49.	Potassium carbonate (INS 501(i))	pH control agent	Cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake	GMP
50.	Potassium dihydrogen phosphate (INS 340)	pH control agent	All foods	GMP
51.	Potassium hydroxide (INS 525)	pH control agent	All foods	GMP
52.	Potassium metabisulphite (INS 224)	Antioxidant	Alcoholic beverages including low alcoholic and alcohol free counterparts	Maximum usage level shall not be more than 50 mg/kg
53.	Propylene glycol alginate (INS 405)	Stabilizer, thickener, emulsifier	All foods	GMP

		Foam stabilizer	Alcoholic beverages including low alcoholic and alcohol free counterparts	GMP
54.	Rice starch	Polishing agent	Confectionery	GMP
55.	Salt (NaCl)	Ion exchange	Alcoholic beverages including low alcoholic and alcohol free counterparts	GMP
56.	Silica (INS 551)	Anticaking agent	All foods	GMP
		Soap absorbing agent	Edible vegetable oils	GMP
		Free flowing agent	All foods	GMP
57.	Sodium acid pyrophosphate (SAPP)	Prevention of darkening of frozen uncooked French fries	Frozen vegetables	GMP
58.	Sodium bicarbonate (INS 500 (ii))	pH control agent	All foods	GMP
59.	Sodium calcium polyphosphate silicate (INS 452 (i))	Stabilizer, leavening agent, emulsifier, nutrient	All foods	GMP
60.	Sodium carbonate (INS 500(i))	pH control agent	All foods	GMP
61.	Sodium dihydrogen phosphate (INS 339)	pH control agent	All foods	GMP
62.	Sodium Hydroxide (INS 524)	pH control agent	All foods	GMP
63.	Sodium Hypochlorite	Water treatment	Alcoholic beverages including low alcoholic and alcohol free counterparts	1 (as available chlorine)
64.	Sodium metabisulphite (INS 223)	Dough conditioner	Flour products	60
		Softening agent	Corn kernel	60

		Reducing agent	Alcoholic beverages including low alcoholic and alcohol free counterparts	GMP
65.	Sodium silicate (INS 550 (i))	Anticaking agent	All foods	GMP
66.	Sodium sulphite	Dough conditioner	Flour products	60
67.	Sulphuric Acid (INS 513)	pH control agent	All foods	GMP
68.	Sulphurous acid	Softening agent	Corn kernel	GMP
69.	Sulphur dioxide (INS 220)	Control of nitrosodimethylamine in malting	Malting	750
70.	Tannic Acid (INS 181)	Clarifying agent, flavouring agent, flavour adjunct	Juices	GMP
71.	Vitamin B12	Microbial nutrient	All foods	
72.	Vitamin C	Microbial nutrient	All foods	
73.	Yeast	Fermenting Agent	Alcoholic beverages including low alcoholic and alcohol free counterparts	GMP".
74.	Zinc sulphate	Mineral Salt		

ARUN SINGHAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./524/2020-21]

Note: The principal regulations were published in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, vide notification number F. No. 2-15015/30/2010, dated the 1st August, 2011 and subsequently amended vide notification.

- 1) F.No. 4/15015/30/2011, dated 7th June, 2013;
- 2) F.No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27th June, 2013;
- 3) F. No. 5/15015/30/2012, dated 12th July, 2013;
- 4) F.No. P. 15025/262/2013-PA/FSSAI, dated 5th December, 2014;
- 5) F.No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012, dated 17th February, 2015;
- 6) F.No. 4/15015/30/2011, dated 4th August, 2015;
- 7) F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- 8) F.No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- 9) F.No. P. 15025/261-PA/FSSAI, dated 13th November, 2015;
- 10) F.No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, Dated 13th November, 2015;
- 11) F.No. 7/15015/30/2012, dated 13th November, 2015;

- 12) F.No. 1-10(1)/Standards/SP(Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 11th January, 2016;
- 13) No. 3-16/Specified Foods/Notification(Food Additives)/FSSAI-2014, dated 3rd May, 2016;
- 14) F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, Dated 14th June, 2016;
- 15) No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated 13th July, 2016;
- 16) F.No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15th July, 2016;
- 17) F.No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated 23rd August, 2016;
- 18) F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 5th September, 2016;
- 19) F.No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14th September, 2016;
- 20) F.No. 11/12 Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10th October, 2016;
- 21) F.No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10th October, 2016;
- 22) F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated 25th October, 2016;
- 23) F.No. 1-11(1)/Standards/SP (Water & Beverages)/FSSAI-2015, Dated 15th November, 2016;
- 24) F.No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, Dated 2nd December, 2016;
- 25) F.No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated 29th December, 2016;
- 26) F.No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31st January, 2017;
- 27) F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated 13th February, 2017;
- 28) F.No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 13th February, 2017;
- 29) F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15th May, 2017;
- 30) F. No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19th June, 2017;
- 31) F.No. 1/Additives/Stds/14.2Notification/FSSAI/2016, dated 31st July, 2017;
- 32) F.No. Stds/F&VP/Notification(01)/FSSAI-2016, dated 2nd August, 2017;
- 33) F.No. 1-94(1)/FSSAI/SP(Labelling)/2014, dated 11th September, 2017;
- 34) F.No. Stds/M&MPIP(1)/SP/FSSAI-2015, dated 15th September, 2017;
- 35) No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016,dated 15th September,2017;
- 36) F.No.1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 15th September, 2017;
- 37) File No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated 18th September, 2017;
- 38) F. No. A-1 (1)/Standard/MMP/2012, dated 12th October, 2017;
- 39) F. No. Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016, dated 12th October, 2017;
- 40) F. No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016(part), dated the 24th October, 2017;
- 41) F. No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I), dated 17th November, 2017;
- 42) F.No. 1/Additives/Stds/BIS Notification/FSSAI/2016, dated 17th November, 2017;
- 43) F. No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2016, dated 20th February , 2018;
- 44) F.No. Stds/01-SP(fortified & Enriched Foods)-Reg/FSSAI-2017, dated 13th March, 2018;
- 45) F. No. 1/Infant Nutrition/Stds/Notification/FSSAI/2016, dated 13th March, 2018;
- 46) F. No.1-110(3)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 21st March, 2018;
- 47) File No. Stds/SCSS&H/ Notification (03)/FSSAI-2016, dated the 10th April, 2018;
- 48) No. Stds/CPL&CP/Notification/FSSAI-2016, dated 4th May, 2018;
- 49) F.No. Stds/SP(SCSSH)/Ice lollies notification/FSSAI-2018, Dated 20th July,2018;
- 50) F.No. Stds/SP(Water & Beverages)/Notif(3)/FSSAI-2016, Dated 20th July,2018;

- 51) Stds/CPL&CP/ Draft Notification/FSSAI-2017, Dated 31st July, 2018;
- 52) File No.1/Additional Additives/Stds/Notification/FSSAI/2016, Dated 8th November, 2018and
- 53) F.No. Stds/03/Notification (CFOI&YC)/FSSAI-2017, Dated 16th November, 2018.
- 54) F. No. Stds/O&F/Notification (7)/FSSAI-2017, dated 19th November, 2018;
- 55) F.No. Stds/M&MP/Notification (02)/FSSAI-2016, dated 19th November, 2018;
- 56) F. No. Stds/F&VP/Notifications (04)/FSSAI-2016, dated 19th November, 2018;
- 57) F. No. 1-116/Scientific Committee (Noti.)/2010-FSSAI, dated 26thNovember, 2018;
- 58) F. No. 02-01/Enf-1(1)/FSSAI-2012, dated 29th January, 2019;
- 59) F.No. Stds/F&VP/Notification (07)/FSSAI-2018, dated 5th July, 2019;
- 60) F.No.Stds/O&F/Notification(10)/FSSAI-2017, dated 5th July, 2019;
- 61) F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notification(5) FSSAI-2018, dated 30th October, 2019 ;
- 62) F.No. M&MP/Misc. Stds/Notification (03)/FSSAI-2018, dated 28th November, 2019;
- 63) F.No.1-110/SP (Biological Hazards)/Amendment-1/FSSAI/2018, dated 23rd June, 2020;
- 64) F. No. Stds/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2018, dated 9th July, 2020;
- 65) F. No. Stds/CPL & CP/Notification/01/FSSAI-2017, dated 9th July, 2020;
- 66) F. No. Stds/ M&MPIP (3)/SP/FSSAI-2018, dated 9th July, 2020;
- 67) F.No.A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI (p+1) , dated 23rd July, 2020;
- 68) F. No. Stds./M&MP/Notification (04)/FSSAI-2019, dated 2nd September, 2020;
- 69) F. No. Stds/Additives-1/Notification/FSSAI/2018, dated 16th September, 2020;
- 70) F. No. 1/Additional Additives-III/Stds/Notification/FSSAI/2017, dated 9th October, 2020;
- 71) F. No. Stds/Processing aids/Notification/FSSAI/2018, dated 9th October, 2020; and
- 72) File No. 1-116/Scientific Committee/Notif./2010-FSSAI, dated 29th December, 2020.